










	<b>Manuale d'istruzioni</b> Piano di cottura da incasso	<b>1</b>
	<b>User and installation instructions</b> Built-in hob	<b>9</b>
	<b>Conseils d'utilisation et d'installation</b> Table de cuisson encastrable	<b>17</b>
	<b>Gebrauchs- und Installationsanleitungen</b> Einbau-Gasmulde	<b>25</b>
	<b>Instructies voor het gebruik en installeren</b> Inbouwkookplaat	<b>33</b>
	<b>Instrucciones para el uso e instalación</b> Placa de cocción empotrable	<b>41</b>
	<b>Instruções de utilização e instalação</b> Placa de encastrar	<b>49</b>
	<b>Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης</b> Εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών	<b>57</b>
	<b>Kullanım ve kurulum için talimatlar</b> Ankastre Ocak	<b>65</b>
	<b>Инструкции по установке и эксплуатации</b> Встраиваемая варочная панель	<b>77</b>
	<b>Használati és üzembe helyezési útmutató</b> Beépíthető főzőlap	<b>85</b>
	<b>Instrukcje obsługi i instalacji</b> Płyta do zabudowy	<b>93</b>

# Sommario

---

Introduzione.....	1
Visto da vicino .....	2
Come utilizzarlo.....	3
Pulizia e manutenzione del piano di cottura .....	4
Assistenza.....	4
Installazione.....	4
Collegamento alla rete elettrica.....	6
Avvertenze per la sicurezza .....	7
Dati tecnici .....	8

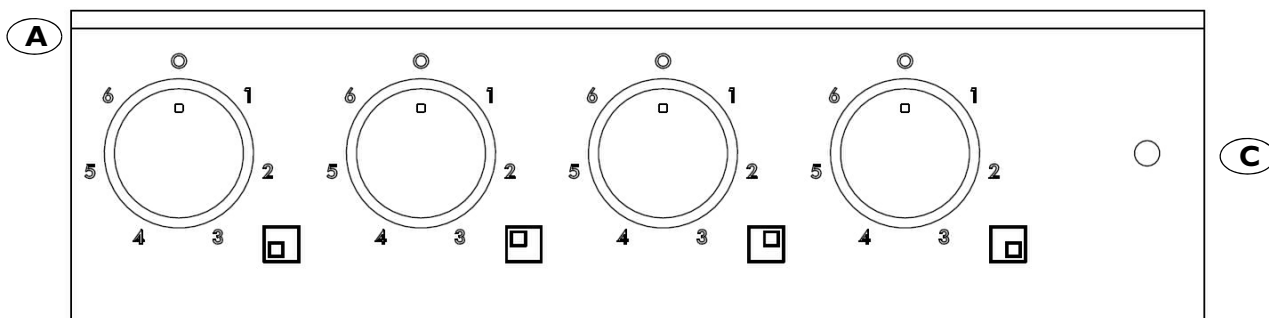
## Introduzione

---

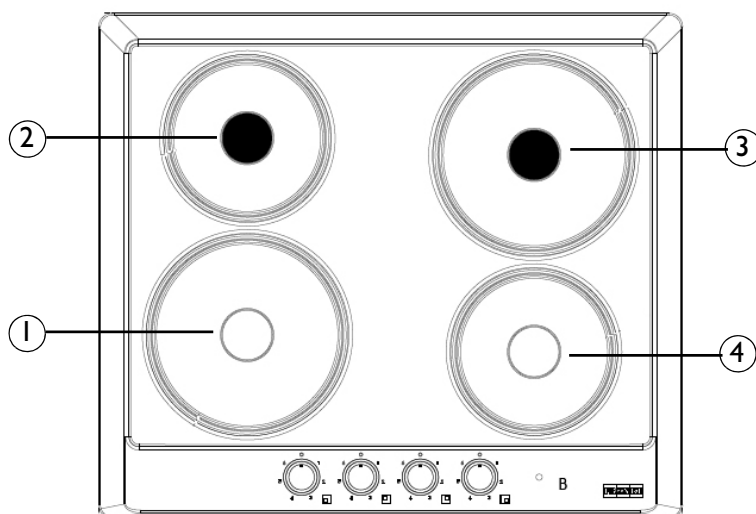
La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke. Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

## Visto da vicino

- A** Cruscotto Comandi
- B** Piano cottura
- C** Spia di accensione



### **B** FHM 604 4E



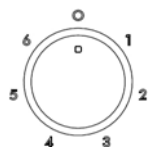
- 1) Piastra Ø 180 1500W
- 2) Piastra rapida Ø 140 1500W
- 3) Piastra rapida Ø180 2000W
- 4) Piastra Ø 140 1000W

# Come utilizzarlo

---

## Accensione delle piastre elettriche

Questa manopola può essere ruotata sia in senso orario (aumentando gradualmente la potenza della piastra, partendo dalla posizione 1 fino alla posizione 6) che in senso anti-orario.



### Simbologia

○: spento

1 : potenza minima

2-5: potenza intermedia

6 : potenza massima

E' possibile anche accendere qualsiasi piastra elettrica passando direttamente dalla posizione da spento (0) alla posizione di massima potenza (6).

## Uso delle piastre

Per un minor consumo di elettricità ed un migliore rendimento, si consiglia di usare pentole di diametro adatto alle piastre. Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento "C".

## Autoprotezione piastre

Questo dispositivo di sicurezza riduce la potenza delle piastre nel caso in cui anche una sola delle piastre stessa rimanga accidentalmente accesa in assenza della pentola. Tale dispositivo entra in funzione per evitare un eccessivo surriscaldamento delle piastre con conseguente possibile danneggiamento del piano.

## Prima accensione

Prima di utilizzare per la prima volta il piano, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 5-10 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo oleoso evapora generando una minima quantità di fumo e di cattivo odore.

### Uso del piano di cottura

Per ottenere i migliori risultati dal vostro piano di cottura, esistono alcuni accorgimenti fondamentali da seguire durante la cottura o nella preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole di diametro con fondo piano per assicurare l'aderenza della pentola alla piastra di cottura.
- Adoperare pentole di diametro pari a quello delle piastre di cottura, in modo da permettere l'uso di tutto il calore disponibile.
- Accertarsi sempre che la base delle pentole sia asciutta e pulita, per garantire una lunga durata del piano e delle pentole stesse.

# Pulizia e manutenzione del piano di cottura

---

Prima di procedere alla manutenzione del piano cottura occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

- Le parti in acciaio inox e smaltato rimarranno sempre come nuove se si avrà cura di pulirle con acqua o usando prodotti specifici, asciugandole poi accuratamente.
- Per ripristinare la brillantezza originale, utilizzate periodicamente l'apposita pasta "Inox Creme Franke" e "Panno Microfibra Franke" reperibili presso il Vostro rivenditore o presso i Centro Assistenza Tecnica Franke.
- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso di apparecchi a vapore, della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide e alcaline ed oggetti di ferro arrugginiti.
- Le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un po' d'olio quando sono ancora tiepide.

## Assistenza

---

Nel caso si verificano eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.

**Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.**

### Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello dell'apparecchio (Art.);
- Il numero di serie (S.N.);

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.

## Installazione

---

Di seguito vengono descritte le operazioni da eseguire per l'installazione. Tali lavori devono essere effettuati, nel rispetto delle norme vigenti, da personale abilitato secondo la legge 46/90, poiché la loro esecuzione da parte di persona inesperta può costituire pericolo.

**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone o a cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.**

### Preparazione del mobile

Questo libretto riguarda un piano cottura da incasso di classe 3.

Preparare il foro nel top secondo le misure indicate nella figura I.

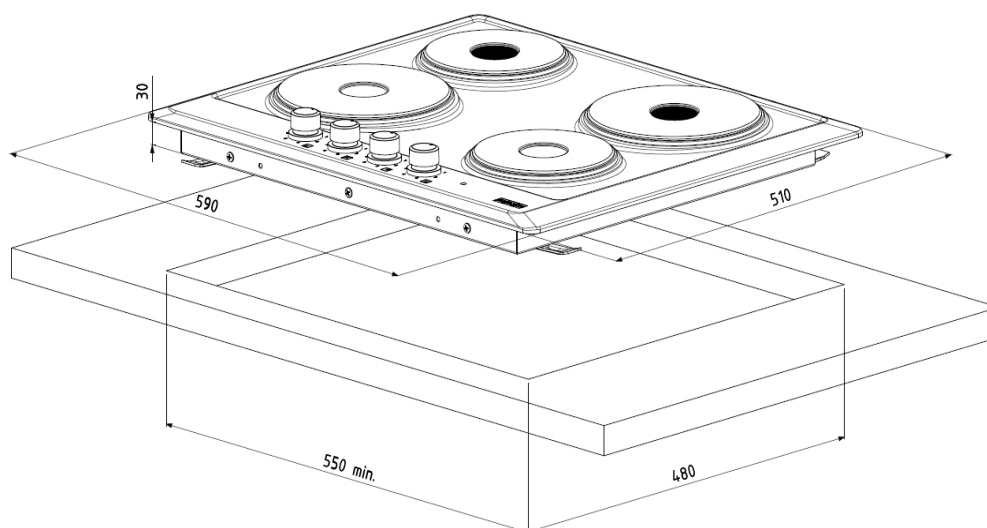


Fig. 1

### Inserimento nel mobile

Dopo aver eseguito le operazioni di allacciamento, stendere il nastro di stucco a filo del foro ed appoggiare il piano. Stringere i ganci di fissaggio (fig. 2) avvitando con delicatezza. Togliere le parti eccedenti del nastro di stucco.

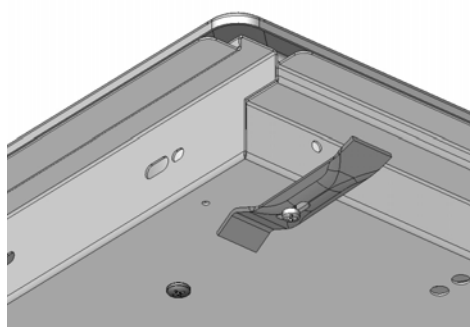


Fig. 2

### Importante

Questi apparecchi sono di tipo “Y” per quanto riguarda il grado di protezione contro i pericoli d’incendio, per cui possono essere incassati anche vicino a pareti in legno più alte del piano in cui sono montati, purché venga mantenuta una distanza minima dal bordo dell’apparecchio di almeno: 50 mm. per la parete laterale, 30 mm per la parete posteriore e che gli eventuali pensili soprastanti siano almeno 700 mm dal piano cottura.

### Nota

Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento per consentire una areazione adeguata all’interno del mobile, occorre garantire prese d’aria d’ingresso e di uscita.

# Collegamento alla rete elettrica

Il piano cottura FRANKE non è fornito di un cavo di alimentazione.

## Collegamento del cavo di alimentazione alla morsettiera

Il cavo di alimentazione va dimensionato in base al tipo di collegamento elettrico utilizzato (vedi schema di connessione seguente - fig. 3). Per allacciare il cavo di alimentazione aprire la scatola morsettiera svitando la vite coperchio e facendo leva con un cacciavite nelle due linguette di tenuta.

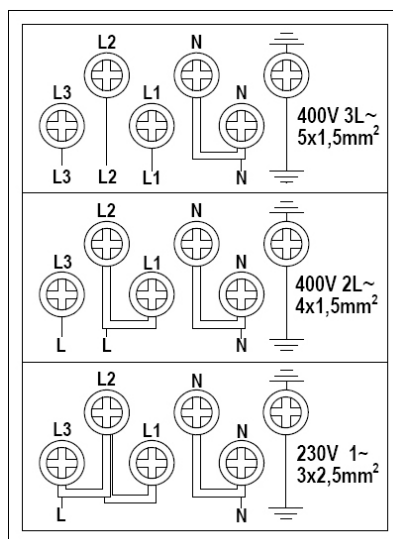


Fig. 3

## Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Il piano cottura deve essere connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisponendo un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Il cavo di alimentazione deve essere inoltre posizionato in modo che non possa raggiungere in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- l'interruttore onnipolare sia facilmente raggiungibile con il piano installato.

**N.B.:** non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.

**Attenzione:** nel caso di installazione sopra un forno da incasso, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

# Avvertenze per la sicurezza

---

## Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (vedere sezione installazione);
- nel caso di dubbi sul funzionamento.

## Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, richiedendo i ricambi originali.

## Avvertenze generali

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati;
- richiedere sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali;
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificarne le caratteristiche;
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide;
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica;
- **fare attenzione a non toccare le piastre durante e subito dopo l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza;**
- effettuare la sola cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- prima di qualsiasi operazione di manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato.

## Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del piano cottura, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

## Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici;
- l'utilizzo dell'apparecchio come piano d'appoggio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.



## Importante

- Non devono essere poste sulle piastre pentole instabili o deformate, che potrebbero causare incidenti di rovesciamenti o trabocco.
- Una attenzione particolare deve essere posta alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione. L'utilizzo di un apparecchio di cottura produce calore e umidità nel locale in cui è stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, un'aerazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica, se essa esiste.

**Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.**

## Dati tecnici

---



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione);
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica);
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

**Ai sensi dell'articolo del decreto legislativo 25 luglio, n. 15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al dlgs. n. 22/1997" (articolo 50 e seguenti del dlgs. n. 22/1997).

# Contents

---

Introduction .....	9
A close view .....	10
Use .....	11
Hob cleaning and maintenance .....	12
Support .....	12
Positioning.....	12
Electrical connection .....	14
Safety warnings .....	15
Technical Data .....	16

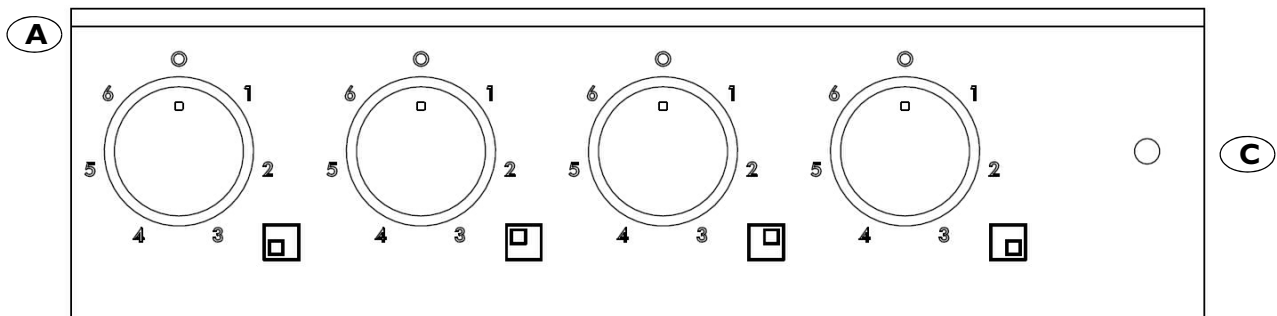
## Introduction

---

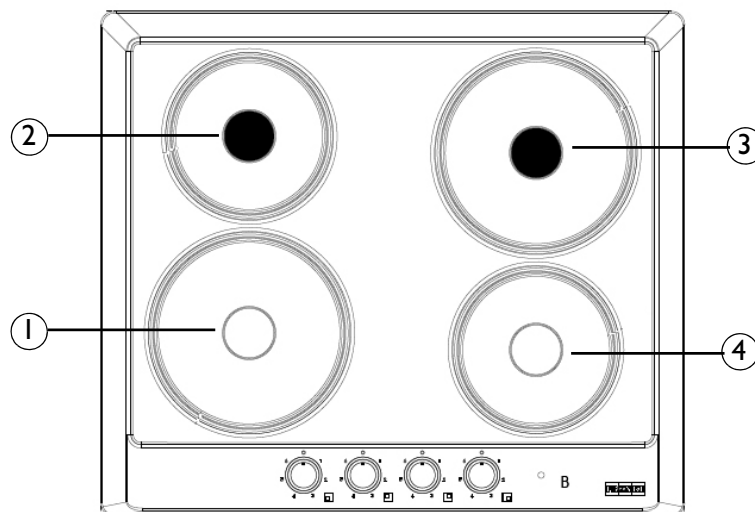
Thank you for choosing a Franke product. Before using the appliance, please read all the instructions and advice contained in this manual. In this way you will be able to make best use of the appliance and also ensure its lasting efficiency. Keep this booklet for further reference.

## A close view

- (A)** Control Panel
- (B)** Hob
- (C)** Pilot light



## **(B)** FHM 604 4E



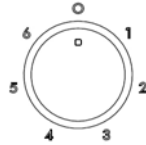
- 1) Hotplate Ø 180 1500W
- 2) Rapid hotplate Ø 140 1500W
- 3) Rapid hotplate Ø180 2000W
- 4) Hotplate Ø 140 1000W

# Use

---

## Turning on the electric hotplates

The rotary switch can be turned both clockwise (to gradually increase hotplate power, from position 1 to position 6) and anticlockwise.



### Symbols

- : off
- 1 : minimum setting
- 2-5: intermediate setting
- 6 : maximum setting

Any hotplate can also be switched on by passing directly from off (0) to maximum setting (6).

## Use of hotplate

For better efficiency and lower electric consumption, use pots of suitable width for the hotplate. The pilot light will come on for all switch settings, except off “C”.

## Automatic hotplate protection

This safety device reduces the power of any hotplate left accidentally on without a pot. The device intervenes to prevent excessive overheating of the hotplate and any consequent possible damage to the hob.

## Switching on the first time

You should heat the hotplate at maximum temperature for about 5-10 minutes, without a pot, before using for the first time. During this initial phase, the oily protective coating evaporates generating a small amount of smoke and an unpleasant smell.

### Use of hob

Some fundamental precautions should be taken when cooking or preparing food to ensure optimum hob performance.

- Use flat bottomed pots to ensure an even position on the hotplate.
- To fully exploit all the heat use pots with the same diameter as the hotplate.
- Always check that the base of pots and pans are clean and dry, to increase both hob and utensil working life.

## Hob cleaning and maintenance

---

Before carrying out any hob cleaning or maintenance, always unplug the appliance or disconnect the power by means of the main switch.

- Stainless steel and enamelled parts will remain pristine if regularly cleaned with water or using specific products, and thoroughly drying them afterwards.
- To restore the original lustre, periodically use Franke's special stainless-steel cleaner and microfibre cloth, available from your retailer or the Franke After-sales Service.
- NEVER use steam equipment, scouring pads or steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Do not leave acid or alkaline substances or rusty iron items on the hob.
- Clean the hotplates with a damp cloth and rub with a little oil when still warm.

## Support

---

In case of possible operating problems, contact a Franke Service Centre (see attached list).

**Never make use of unauthorised technicians.**

### Specify:

- Type of fault;
- Appliance model (Art.);
- Serial number (S.N.);

This information is given on the appliance dataplate on the warranty certificate.

## Positioning

---

Operations for appliance installation are given below. These procedures must be carried out exclusively by a qualified technician, in accordance with local regulations, as installation by an unqualified person may constitute a health hazard

**The manufacturer declines any liability for injury or damage resulting from failure to comply with these provisions.**

### Preparing the cabinet

This handbook refers to a class 3 built-in hob.

Prepare the cut-out in the worktop as per the measurements shown in fig. I

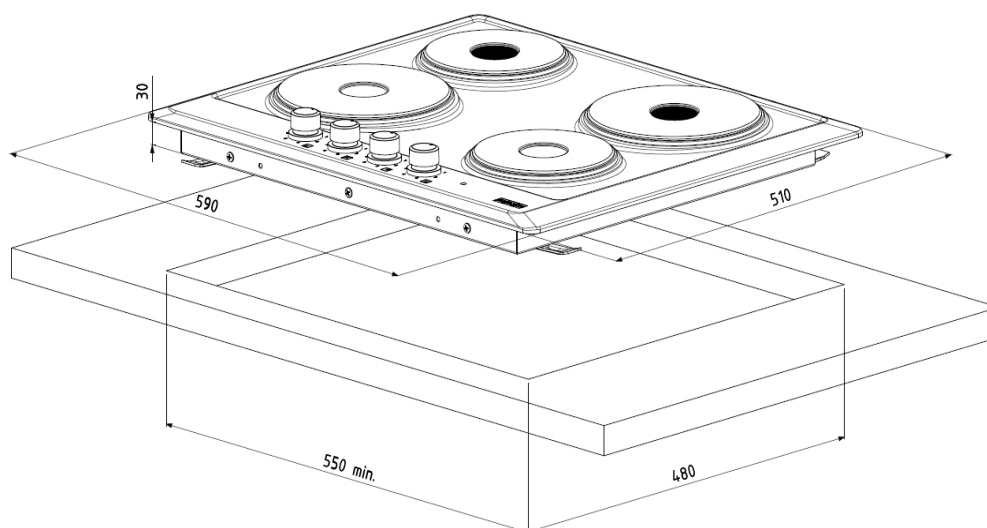


Fig. 1

### Fitting in the cabinet

After carrying out the necessary connections, position the sealing strip all around the cut-out and lower the hob into position. Carefully tighten the fixing hooks (fig. 2). Remove any excess sealing strip.

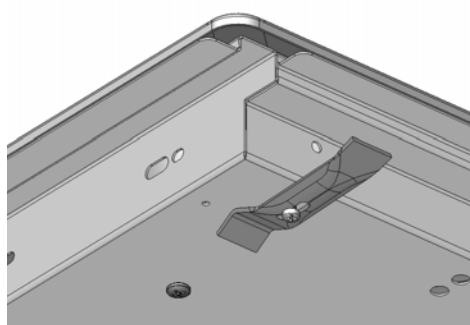


Fig. 2

### Important

This is a Type “Y” appliance in terms of protection against the risk of fire, which means it can be installed near wooden walls or units higher than the installation worktop, as long as the following minimum distances from the edge of the hob are observed: 50 mm. to side walls, 30 mm to the rear wall and 700 mm to any wall units above the hob.

### Note

When installing above a built-in oven without forced cooling ventilation, air inlets and outlets must be provided to aerate the cabinet.

# Electrical connection

The FRANKE cooking hob is not supplied with a power cable.

## Connecting the power cable to the terminals

The power cable must be suitable for the type of electric connection used (see wiring chart below - fig. 3). To connect the power cable open the terminal box by unscrewing the cover screw and use a screwdriver to lever it off the two fastening tongues.

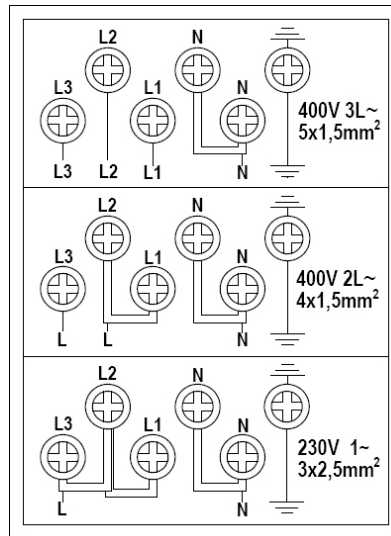


Fig. 3

## Connecting the power cable to the system

If the hob is permanently connected to the power supply, install a circuit breaker with a contact opening which permits complete disconnection in conditions of overvoltage category III

The supply cable must also be positioned so that it is never in contact with temperatures above 50°C.

Before carrying out connections ensure that:

- the limiting valve and the house system can support the appliance load (see specifications data plate);
- the power system is supplied with efficient earthing in conformance with legal standards and provisions;
- the multi-polar switch can be easily accessed from the installed hob.

**N.B.:** do not use reductions, adapters or shunts as these can lead to overheating and burning.

**Caution:** if the hob is to be fitted above a built in oven, the electric connections of the hob and those of the oven must be carried out separately, both for safety and to facilitate oven removal.

# Safety warnings

---

## Always contact qualified personnel in the following cases:

- installation (see installation section);
- doubt regarding the operation.

## Contact an Authorised Service Centre in the following cases:

- immediately after unpacking, in case of doubts about the condition of the appliance;
- appliance malfunction or poor operation, requesting original spare parts.

## General instructions

To ensure safe and efficient operation of this appliance:

- only contact authorised service centres;
- always demand the use of original spare parts;
- the appliance is designed for non-professional, domestic use; do not modify its characteristics;
- the dataplate gives the symbols indicating the countries for which the instructions apply;
- appliance electrical safety is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the current regulations;
- **do not touch the hotplate during or immediately after use, as they reach very high temperatures. Keep children away from the hob when in use;**
- only use the appliance for cooking food;
- before any cleaning or maintenance operations, or in case of malfunction, disconnect the appliance from the mains power supply;
- always check that the control knobs are in the off position when the appliance is not in use.

## Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance itself;
- the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance, during and immediately after use, since the hob becomes very hot;
- an unused appliance (make any potentially hazardous parts safe).

## Do not:

- touch the appliance with wet parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug from the socket;
- carry out improper or hazardous operations;
- leave the power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance;
- expose the appliance to atmospheric agents;
- use the appliance as a support top;
- use flammable liquids near the appliance;
- use adapters, multi-sockets and/or extension leads;
- allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.



## Important

- Do not place unstable or deformed pots on the hotplates, since they may tip over or cause spills.
- Pay particular attention to the applicable regulations on ventilation. The use of a cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure the room is adequately ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In the event of intensive or prolonged use of the appliance, it may be necessary to provide additional ventilation, for example by opening a window, or more efficient ventilation, by increasing the extractor hood speed.

**The manufacturer declines any liability for damage or injury due to: incorrect installation, improper, incorrect or unreasonable use.**

## Technical Data

---



The appliance complies with the following EEC Directives:

- 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage);
- 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility);
- 93/68/EEC dated 22/07/93 as amended.

### INFORMATION FOR USERS

**According to the legislative decree of 25th July, n. 15 “Actuation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, regarding the reduced use of dangerous substances in electric and electronic appliances, and waste disposal”**

The symbol of the barred dustbin shown on the appliance indicates that at the end of its useful life it must be collected separately from other waste.

The user must, therefore, deliver the appliance at the end of its working life to a special disposal plant for electronic and electro-technical waste, or return it to the seller in exchange for a new version of the same type of appliance.



Correct disposal permits environmentally friendly recycling, processing and elimination of the disused appliance, safeguarding against harming the environment or causing any health risks as well as recycling the appliance materials.

Improper disposal may subject the user to the fines indicated in the Legislative Decree. n. 22/1997” (article 50 and thereafter of Leg. Decree n. 22/1997).

# Sommaire

---

Introduction .....	17
Vue détaillée.....	18
Utilisation .....	19
Nettoyage et entretien de la table de cuisson .....	20
Service Après-vente .....	20
Installation .....	20
Raccordement au réseau électrique.....	22
Consignes de sécurité .....	23
Données techniques.....	24

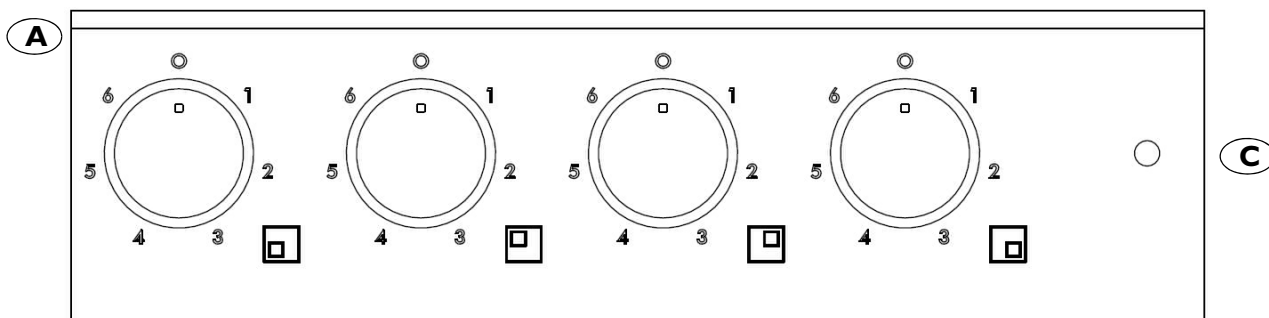
## Introduction

---

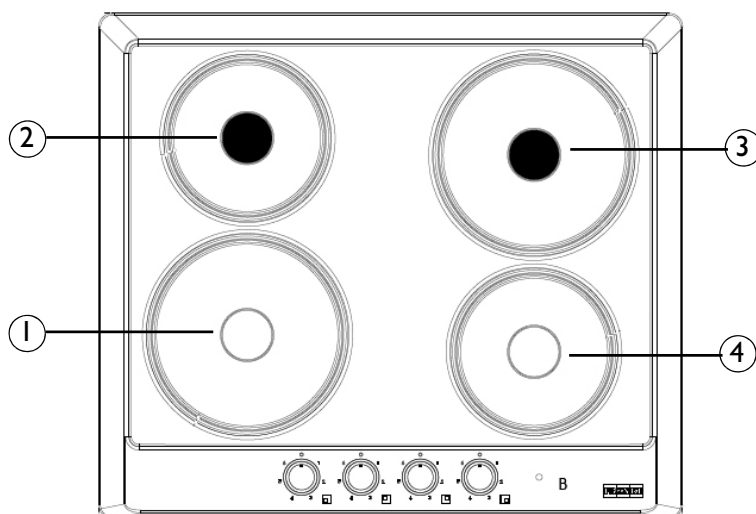
Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke. Avant d'utiliser votre table de cuisson, nous vous conseillons de lire attentivement les avertissements et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour toute consultation future.

## Vue détaillée

- (A) Bandeau de commande**
- (B) Table de cuisson**
- (C) Voyant d'allumage**



- (B) FHM 604 4E**



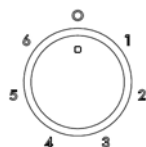
- 1) Plaque Ø 180 1500W
- 2) Plaque de cuisson rapide Ø 140 1500 W
- 3) Plaque de cuisson rapide Ø 180 2000 W
- 4) Plaque Ø 140 1000W

# Utilisation

---

## Mise en marche des plaques électriques

Tournez ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance de la plaque graduellement, de la position 1 à la position 6. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.



### Symboles

- : éteint
- 1 : puissance minimale
- 2-5: puissance intermédiaire
- 6 : puissance maximale

Vous pouvez mettre en marche les plaques électriques en passant directement de la position éteint (0) à la puissance maximale (6).

## Utilisation des plaques électriques

Pour consommer moins de gaz et obtenir un meilleur rendement, le diamètre des casseroles doit être adapté à celui des plaques. Le voyant de fonctionnement “C” s’allume dans toutes les positions sauf la position d’arrêt “C”.

## Sécurité des plaques

Ce dispositif de sécurité réduit automatiquement la puissance si une des plaques reste accidentellement allumée sans casserole. Il se met en marche pour éviter une surchauffe des plaques et une détérioration de la table.

## Première mise en service

Si vous utilisez votre table de cuisson pour la première fois, faites fonctionner les plaques à la température maximale pendant environ 5-10 minutes sans casserole. Pendant cette phase initiale, le lubrifiant qui protège les plaques s'évapore en dégageant peu de fumée et pratiquement pas d'odeur désagréable.

### Mode d'emploi de la table de cuisson

Vous obtiendrez les meilleures performances de votre table de cuisson en respectant certains conseils de base pour la cuisson et la préparation des aliments.

- Choisissez une casserole à fond plat pour une meilleure adhérence à la plaque de cuisson.
- Le diamètre de la casserole doit être adapté à celui des plaques de cuisson afin d'utiliser au mieux la chaleur disponible.
- Vérifiez que le fond de la casserole est toujours sec et propre pour conserver longtemps votre table et vos casseroles en bon état.

# Nettoyage et entretien de la table de cuisson

---

Avant de nettoyer votre table de cuisson, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique du réseau par l'interrupteur général.

- Pour conserver aux pièces en inox ou émaillées leur aspect initial, nettoyez-les avec de l'eau ou avec des produits spéciaux et essuyez-les soigneusement.
- Pour qu'elles retrouvent l'aspect brillant du neuf, utilisez régulièrement la pâte spéciale "Crème inox Franke" et le "Chiffon microfibre Franke" disponibles chez votre revendeur ou auprès du Service Après-vente Franke.
- Évitez absolument d'utiliser un appareil à vapeur, une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre table.
- Évitez de laisser sur votre table des substances acides ou alcalines ou des objets en fer rouillés.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et astiquez-en de temps en temps la surface avec un chiffon doux imbibé d'huile.

## Service Après-vente

---

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le Service Après-vente indiqué dans la liste jointe.

**Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.**

**Indiquez :**

- le type d'anomalie ;
- Le modèle de l'appareil (Art.) ;
- le numéro de série (S.N.) ;

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.

## Installation

---

Les opérations à exécuter pour l'installation sont décrites ci-dessous. Ces opérations doivent être réalisées par des professionnels qualifiés, conformément aux normes en vigueur. Leur exécution par des personnes non qualifiées peut constituer une source de danger.

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de ces dispositions.**

### Préparation du meuble

Ce livret se réfère à une table de cuisson encastrable de classe 3.

Pratiquez en haut du meuble une ouverture correspondant aux mesures indiquées sur la fig. I.

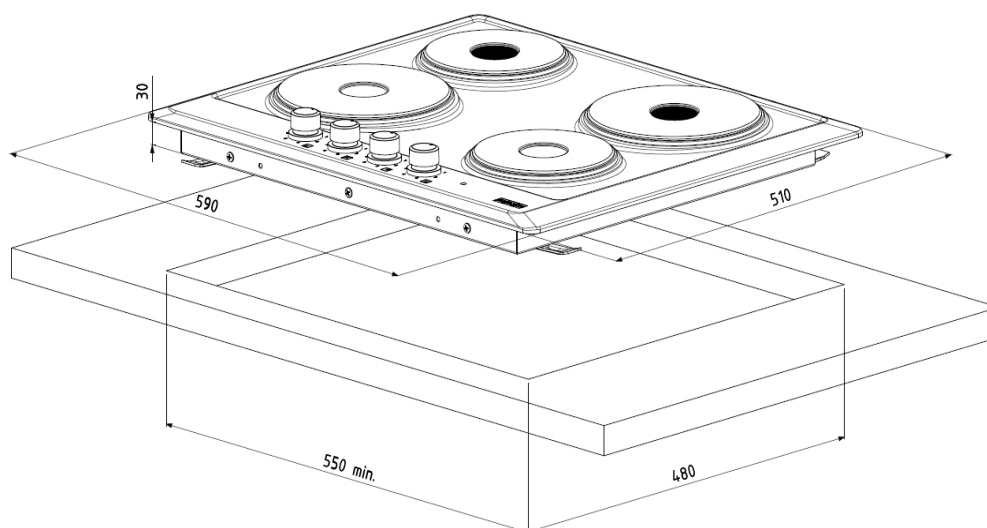


Fig.1

## Installation dans le meuble

Après avoir exécuté les branchements, installez la bande collante le long de l'ouverture et posez-y la table. Serrez les attaches de fixation (fig. 2) en vissant délicatement. Coupez les parties du ruban de mastic qui dépassent.

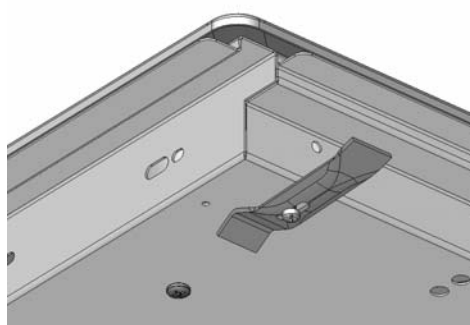


Fig.2

### Important

Ces appareils ont un degré de protection contre le risque d'incendie de type "Y". Ils peuvent donc être encastrés près d'une cloison en bois plus haute que la table à condition de respecter une distance minimale du bord de l'appareil d'au moins : 50 mm pour la paroi latérale, 30 mm pour la paroi postérieure et 700 mm du plan de cuisson pour les placards installés au-dessus.

### Remarque

Pour une insertion sous un four qui n'est pas équipé d'un refroidissement à air pulsé permettant une aération suffisante du meuble, installez une prise d'air à l'entrée et à la sortie.

# Raccordement au réseau électrique

La table de cuisson FRANKE est livrée sans cordon d'alimentation.

## Connexion du cordon d'alimentation au bornier

Le cordon d'alimentation doit avoir des dimensions adaptées au type de connexion électrique utilisée (voir schéma de connexion - fig 3). Pour brancher le cordon d'alimentation, ouvrez le bornier et desserrez les vis du couvercle en faisant levier avec un tournevis sur les deux languettes d'étanchéité.

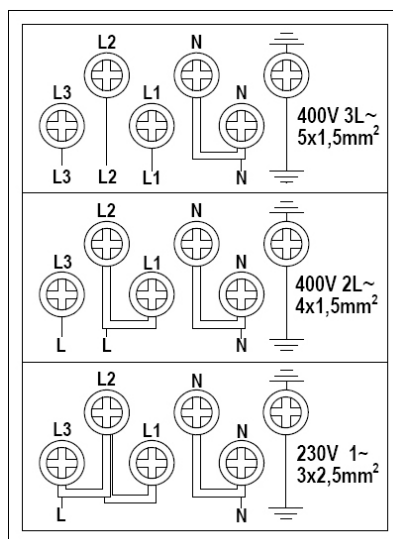


Fig.3

## Connexion du cordon d'alimentation au réseau

La table de cuisson doit rester connectée en permanence au réseau d'alimentation par un dispositif de sécurité assurant la déconnexion complète de l'appareil en cas de surtension de catégorie III.

Positionnez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne soit jamais soumis à une température supérieure de 50° C à la température ambiante.

Avant d'effectuer le branchement assurez-vous que :

- le régulateur de pression et votre installation peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette signalétique)
- l'installation d'alimentation est munie d'un branchement efficace à la terre conforme aux normes et à la réglementation en vigueur
- l'interrupteur omnipolaire est facilement accessible quand la table est installée.

**N.B.:** n'utilisez pas de réducteur, d'adaptateur ou de dérivateur pouvant provoquer des surchauffes ou des brûlures.

**Attention** Le branchement électrique des tables encastrées au-dessus d'un four doit être réalisé séparément pour des motifs de sécurité et pour faciliter l'extraction du four.

# Consignes de sécurité

---

## Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

- installation (voir section Installation) ;
- doute sur le fonctionnement.

## Adressez-vous à un Service Après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :

- immédiatement après avoir déballé l'appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- panne ou dysfonctionnement de l'appareil nécessitant l'achat de pièces d'origine.

## Avertissements de base

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

- adressez-vous exclusivement à un centre de Service Après-vente agréé par le fabricant ;
- exigez toujours des pièces détachées d'origine ;
- l'appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n'en modifiez pas les caractéristiques ;
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions ;
- la sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que si l'appareil est relié à une installation de mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur ;
- **Ne touchez pas les plaques immédiatement après l'utilisation car elles atteignent des températures élevées. Tenez les enfants à l'écart.**
- utilisez votre table uniquement pour cuire des aliments ; n'y effectuez aucune autre opération ;
- avant toute opération d'entretien ou en cas de dysfonctionnement, déconnectez l'appareil du réseau électrique ;
- contrôlez toujours que les boutons sont en position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé.

## Évitez que les enfants puissent accéder :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant et tout de suite après le fonctionnement de la table de cuisson à cause du risque de brûlure ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendez inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

## Évitez les opérations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes de l'appareil ;
- exposer l'appareil aux agents atmosphériques ;
- utiliser l'appareil comme plan d'appui ;
- utiliser des liquides inflammables près de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.



## Important

- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs : elles pourraient causer des accidents en se renversant ou en débordant.
- Veillez tout particulièrement à respecter les dispositions applicables en matière de ventilation. Les appareils de cuisson à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Pour assurer une bonne aération de la pièce : laissez ouvertes les voies d'aération naturelles ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation). Si l'appareil doit être utilisé de façon intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'installer une aération supplémentaire, d'ouvrir une fenêtre, de créer une aération plus efficace ou d'augmenter la puissance de l'aspiration mécanique.

**La responsabilité du fabricant est dérogée dans les cas suivants : mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.**

## Données techniques

---



Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse tension) ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications ultérieures.

### INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

**Conformément au décret loi n° 15 du 25 juillet, “Mise en oeuvre des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à la mise au rebut des déchets”.**

Le symbole présent sur l'appareil, représentant un conteneur barré, indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit faire l'objet d'une collecte séparée par rapport aux autres déchets.

Par conséquent, l'utilisateur devra remettre l'appareil arrivé en fin de vie à un centre approprié, chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison de un pour un.



Le tri sélectif réalisé de manière appropriée en vue du recyclage, du traitement et la mise au rebut de manière compatible avec l'environnement, contribue à éviter toute conséquence négative pour l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage du matériel dont se compose l'appareil.

La mise au rebut non conforme de l'appareil par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives énoncées dans le décret-loi. n° 22/1997” (article 50 et suivants du décret loi n°22/1997).

# Inhalt

---

Einleitung.....	25
Aus der Nähe betrachtet .....	26
Wie benutze ich meine Kochmulde .....	27
Reinigung und Pflege der Kochmulde.....	28
Kundendienst .....	28
Installation .....	28
Elektrischer Anschluss.....	30
Sicherheitshinweise .....	31
Technische Daten .....	32

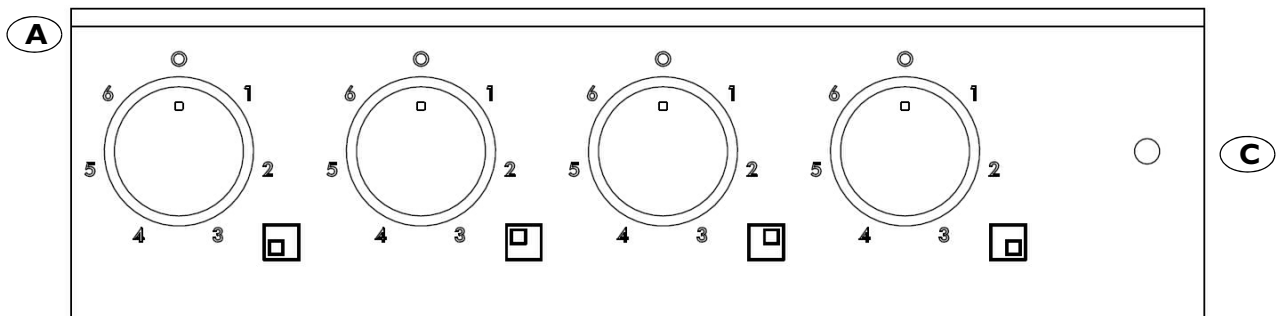
## Einleitung

---

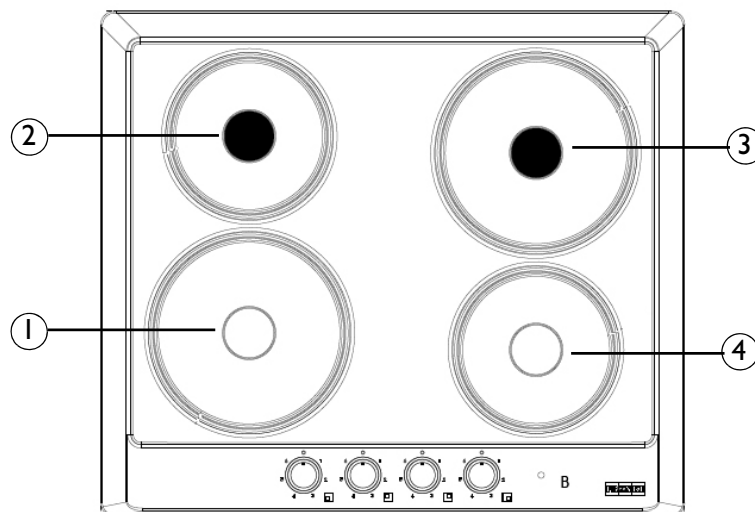
Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben. Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, die Hinweise und Ratschläge in dieser Anleitung sorgfältig zu lesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und die Langlebigkeit des Gerätes erhalten. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

## Aus der Nähe betrachtet

- A** Bedienfeld
- B** Kochmulde
- C** Betriebskontrollleuchte



### **B** FHM 604 4E



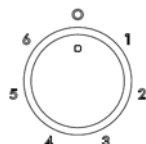
- 1) Elektroplatte Ø 180 | 1500W
- 2) Schnellkochplatte Ø 140 | 1500W
- 3) Schnellkochplatte Ø 180 | 2000W
- 4) Elektroplatte Ø 140 | 1000W

# Wie benutze ich meine Kochmulde

---

## Einschalten der Elektroplatten

Dieser Drehschalter lässt sich sowohl im Uhrzeigersinn (schrittweises Höerschalten der Plattenleistung von Position 1 bis Position 6) als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.



### Zeichenerklärung

- : aus
- 1 : kleinste Leistung
- 2-5: mittlere Leistung
- 6 : höchste Leistung

Jede Elektroplatte lässt sich auch direkt von Position (0) auf Position (6) schalten.

## Gebrauch der Elektroplatten

Töpfe mit einem für die Elektroplatte geeigneten Durchmesser garantieren einen geringeren Energieverbrauch und eine bessere Kochleistung. Bei jeder anderen Schaltereinstellung als 0 leuchtet die Betriebskontrollleuchte "C".

## Elektroplatten-Schutzvorrichtung

Diese Sicherheitsvorrichtung reduziert die Leistung der Elektroplatten, falls eine der Elektroplatten versehentlich ohne Topf eingeschaltet bleiben sollte. Die Vorrichtung schaltet sich ein, um eine Überhitzung der Elektroplatte, die die Kochmulde möglicherweise dauerhaft schädigen könnte, zu vermeiden.

## Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme der Kochmulde sind die Elektroplatten ca. 5-10 Minuten lang ohne Topf aufzuheizen. Anfangs verdampft die ölhaltige Schutzbeschichtung, wobei etwas Rauch und unangenehmer Geruch entstehen.

### Gebrauch der Kochmulde

Für optimale Ergebnisse beim Gebrauch Ihrer Kochmulde beachten Sie bitte folgende grundlegende Regeln bei der Vor- und Zubereitung von Speisen:

- Verwenden Sie stets Töpfe mit ebenem Boden, um einen optimalen Kontakt des Topfes an der Elektroplatte zu gewährleisten.
- Verwenden Sie stets Töpfe, deren Durchmesser dem der Elektroplatte entspricht, um die Heizwärme optimal zu nutzen.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Topfboden trocken und sauber ist: Dies erhöht die Langlebigkeit von Kochmulde und Töpfen.

# Reinigung und Pflege der Kochmulde

---

Ziehen Sie vor Wartungseingriffen an der Kochmulde immer den Netzstecker oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter der Elektroanlage ab.

- Edelstahl- und Emailleteile bleiben wie neu, wenn Sie ausschließlich Wasser oder spezifische Produkte für ihre Reinigung verwenden und die Teile danach sorgfältig abtrocknen.
- Um ihren ursprünglichen Glanz wiederherzustellen, können Sie regelmäßig die spezifische Paste "Inox Creme Franke" und das "Mikrofasertuch Franke" benutzen, die Sie bei Ihrem Fachhändler oder den Franke Kundendienstzentren erhalten.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von Dampfgeräten, Metallschwämmen oder Stahlwolle, Salzsäure oder anderen Produkte und Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel und keine verrosteten Eisenteile auf der Kochmulde zurück.
- Reinigen Sie die Elektroplatten mit einem feuchten Tuch und reiben Sie sie mit etwas Speiseöl ein, so lange sie noch handwarm sind.

## Kundendienst

---

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.

**Wenden Sie sich keinesfalls an nicht autorisiertes Fachpersonal.**

**Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:**

- Art der Störung,
- Gerätemodell (Art.),
- Seriennummer (S.N.).

Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.

## Installation

---

Es folgt die Beschreibung der für die Installation erforderlichen Arbeitsschritte. Diese Maßnahmen sind durch zugelassene Fachtechniker entsprechend den einschlägigen Vorschriften vornehmen zu lassen, da ihre Ausführung durch unerfahrene Personen eine Gefahrenquelle darstellen kann.

**Der Hersteller haftet weder für Personen- noch Sachschäden, die durch das Nichtbeachten dieser Vorschriften verursacht werden.**

### Vorbereitung des Möbels

Diese Anleitungen beziehen sich auf eine Einbau-Kochmulde der Klasse 3.

Erstellen Sie den Einbauausschnitt im Möbeltop entsprechend den Abmessungen auf Abb. I.

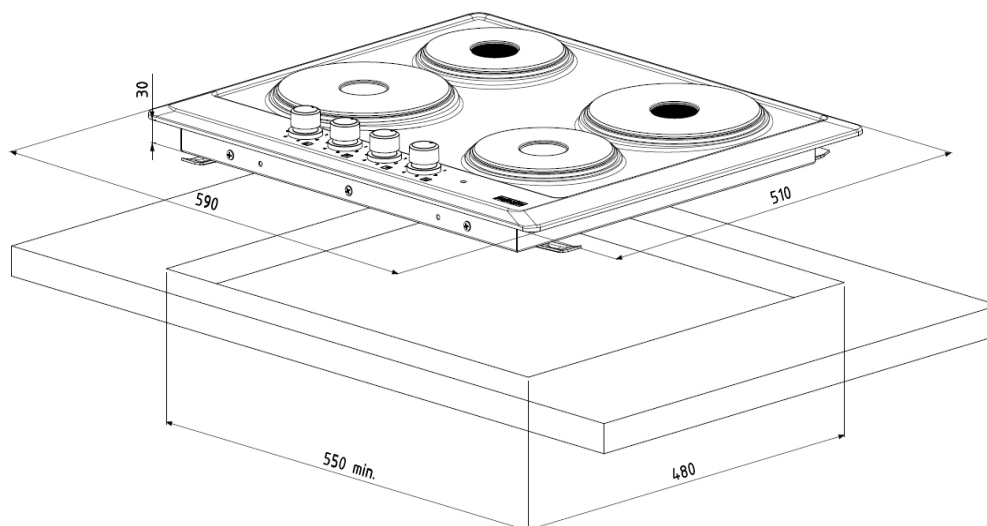


Abb. 1

## Einbetten in das Möbel

Nach der Herstellung der Anschlüsse können Sie das Kittband randbündig am Einbausschnitt anbringen und die Kochmulde absenken. Schrauben Sie dann die Befestigungshaken (Abb. 2) vorsichtig fest. Entfernen Sie überschüssige Teile des Kittbandes.

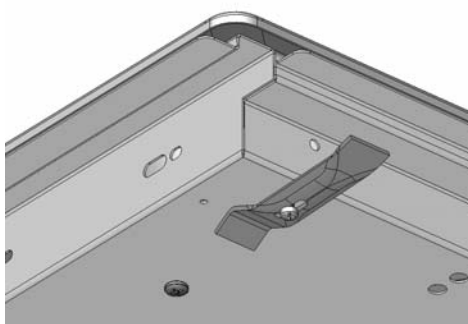


Abb. 2

### Wichtig:

Da diese Geräte in Bezug auf die Brandschutzklasse vom Typ "Y" sind, können sie auch in der Nähe von Holzwänden eingebaut werden, die höher als die Einbaufläche sind, vorausgesetzt, es werden folgende Mindestabstände vom Geräterand eingehalten: 50 mm von der Seitenwand, 30 mm von der Rückwand. Eventuell vorhandene Hängeschränke müssen einen Mindestabstand von 700 mm über der Kochmulde aufweisen.

### Hinweis:

Falls das Gerät über einem Einbaubackofen ohne Kühlventilator installiert werden soll, sind Öffnungen für den Luftein- und -austritt anzubringen, um eine geeignete Belüftung des Gerätes im Möbel zu gewährleisten.

# Elektrischer Anschluss

Die FRANKE-Kochmulde wird ohne Netzkabel geliefert.

## Anschluss des Netzkabels an die Klemmenleiste

Das Netzkabel ist auf der Grundlage des verwendeten elektrischen Anschlusses zu wählen (siehe folgendes Schalt diagramm - Abb. 3). Für den Anschluss des Netzkabels öffnen Sie den Klemmenkasten durch Lösen der Deckelschraube und hebeln den Deckel mit einem Schraubendreher zwischen den beiden Laschen auf.

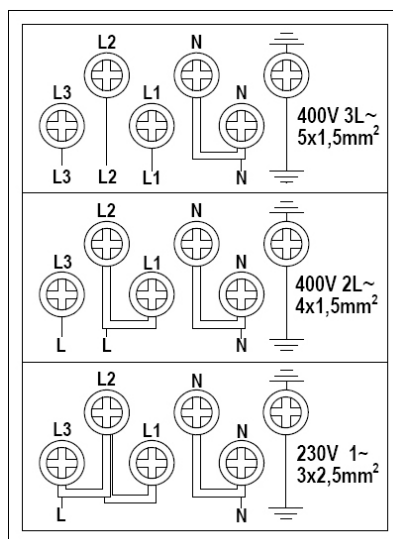


Abb. 3

## Anschluss des Netzkabels ans Netz

Die Kochmulde ist fest an das Stromnetz anzuschließen. Dabei ist eine trennende Abschaltung mit einem Kontaktabstand vorzusehen, der die Trennung vom Netz und die allgemeine Ausschaltung ermöglicht, falls Überspannungsbedingungen der Kategorie III eintreten.

Das Netzkabel muss außerdem so positioniert werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 °C erreichen kann.

Bevor Sie den elektrischen Anschluss vornehmen, vergewissern Sie sich, dass

- das Überlastungsventil und das Stromnetz für die Gerätelast geeignet sind (siehe Schild technische Eigenschaften),
- das Stromnetz korrekt und den gesetzlichen Vorschriften entsprechend geerdet ist,
- der allpolige Schalter auch bei eingebauter Kochmulde leicht zugänglich ist.

**Hinweis:** Verwenden Sie keine Adapter oder Abzweiger, da diese zu Überhitzung oder Bränden führen können.

**Vorsicht:** Falls das Gerät über einem Einbaubackofen ohne Kühlventilator installiert werden soll, sind der elektrische Anschluss der Kochmulde und des Backofens sowohl aus Sicherheitsgründen als auch, um den Backofen eventuell ausbauen zu können, getrennt vorzunehmen.

# Sicherheitshinweise

---

## Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

- Installation (siehe Abschnitt Installation),
- falls Zweifel bezüglich der Funktion des Gerätes bestehen.

## Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an eine Kundendienststelle:

- falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Gerätes bestehen,
- bei Ausfall oder Betriebsstörung des Geräts. Verlangen Sie Originalersatzteile.

## Allgemeine Hinweise

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Gerätes zu garantieren:

- Wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Kundendienstzentren.
- Verlangen Sie stets den Einbau von Original-Ersatzteilen.
- Das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch bestimmt.  
Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Auf dem Typenschild stehen die Kennzeichen der Bestimmungsländer, für die diese Anleitungen gültig sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist.
- **Achten Sie darauf, die Elektroplatten während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht zu berühren, da sie sehr heiß werden. Halten Sie vor allem Kinder von den Elektroplatten fern.**
- Beschränken Sie sich auf das Garen von Speisen und vermeiden Sie andere Verwendungen.
- Schalten Sie Gerät vor jedem Wartungseingriff oder im Störfall vom Stromnetz ab.
- Vergewissern Sie sich stets, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

## Verhindern Sie, dass Kinder mit folgenden Teilen in Berührung kommen:

- den Bediensaltern sowie dem Gerät im Allgemeinen,
- Teilen der Verpackung (Beutel, Styropor, Metallklammern usw.),
- dem Gerät während und unmittelbar nach dem Betrieb der Kochmulde aufgrund der Erhitzung,
- dem ausgesonderten Gerät (in diesem Fall sind eventuell gefährliche Teile unschädlich zu machen).

## Vermeiden Sie es,

- das Gerät mit feuchten Händen oder Füßen zu berühren,
- das Gerät barfuß zu bedienen,
- am Gerät oder am Netzkabel zu zerren, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen,
- das Gerät auf zweckentfremdende oder gefährliche Art zu verwenden,
- Netzkabel anderer Elektrogeräte mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen zu lassen,
- das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen,
- das Gerät als Abstellfläche zu verwenden,
- brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts zu verwenden,
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungen zu verwenden,
- das Gerät ohne qualifiziertes Fachpersonal einzubauen oder zu reparieren.



## Wichtig:

- Stellen Sie keine instabilen oder verformten Töpfe auf die Elektroplatten, um durch Umkippen oder Überlaufen verursachte Unfälle zu vermeiden.
- Besondere Sorgfalt muss auf die einschlägigen Belüftungsvorschriften verwandt werden. Durch den Gebrauch eines Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Installationsraum. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Raumlüftung: Halten Sie die natürlichen Luftaustrittsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube mit Entlüftungskanal). Infolge eines intensiven und fortgesetzten Gebrauchs des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung durch Erhöhen des Saugzugs der eventuell vorhandenen Dunstabzugshaube notwendig werden.

**Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden durch falsche Installation, unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Anwendung.**

## Technische Daten

---



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung);
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (Elektromagnetische Verträglichkeit);
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und spätere Änderungen.

### ANWENDERINFORMATIONEN

**gemäß Artikel 15 der Gesetzesverordnung vom 25. Juli “Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG in Bezug auf die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie auf die Abfallentsorgung”**

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät weist daraufhin, dass das Altgerät getrennt vom normalen Haushaltssabfall zu sammeln ist.

Der Verbraucher ist somit verpflichtet, sein Altgerät bei den Sammelstellen für Elektro- oder Elektronikaltgeräte abzugeben oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Geräts vom gleichen Typ zurückzugeben.



Die getrennte Sammlung zwecks anschließender Zuführung des Altgeräts zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche umwelt- und gesundheitsbelastende Folgen zu vermeiden, und fördert die Wiederverwertung der im Gerät enthaltenen Rohstoffe.

Das vorschriftswidrige Entsorgen durch den Verbraucher wird mit den in der Gesetzesverordnung Nr. 22/1997” (Art. 50 ff. der GVO Nr. 22/1997) vorgesehenen Verwaltungsstrafen geahndet.

# Inhoud

---

Inleiding .....	33
Van dichtbij gezien.....	34
Gebruik .....	35
Reiniging en onderhoud van de kookplaat .....	36
Assistentie .....	36
Installatie .....	36
Aansluiting op het elektriciteitsnet.....	38
Waarschuwingen voor de veiligheid .....	39
Technische gegevens .....	40

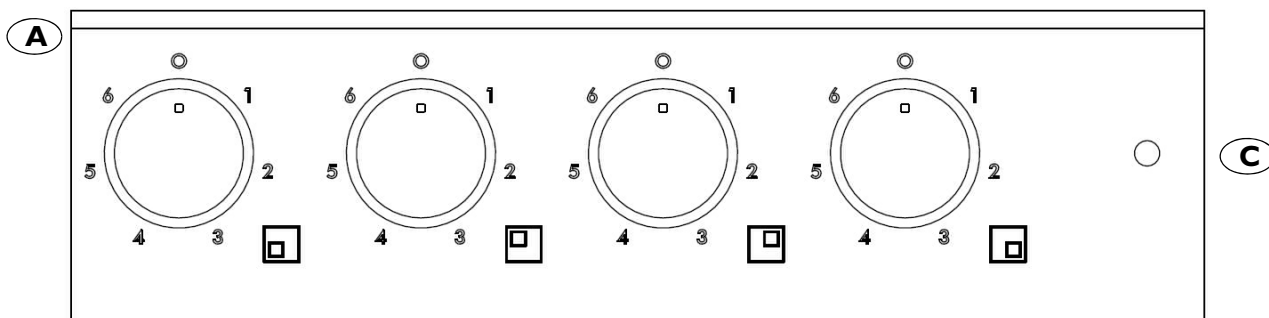
## Inleiding

---

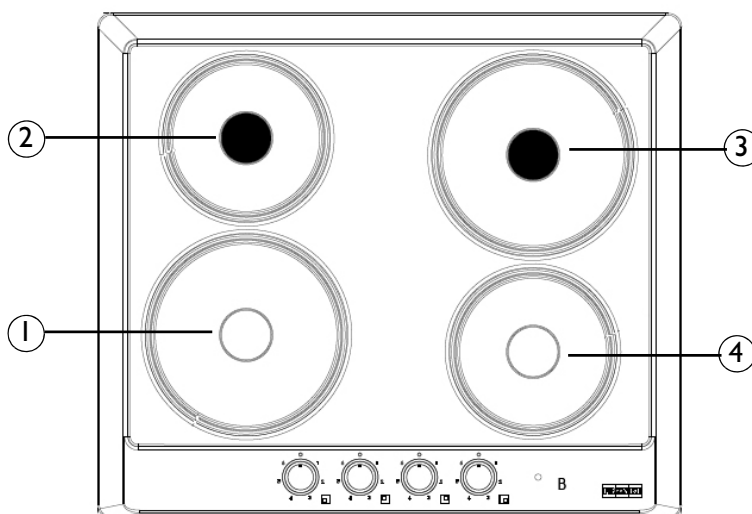
Wij danken u voor uw keuze voor een Franke product. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij aan de waarschuwingen en de adviezen van deze handleiding aandachtig door te lezen. Zodoende zal het gemakkelijker zijn het apparaat te gebruiken en lange tijd in goede conditie te houden. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor verdere raadpleging.

## Van dichtbij gezien

- A** Bedieningspaneel
- B** Kookplaat
- C** Lampje inschakeling



### **B** FHM 604 4E



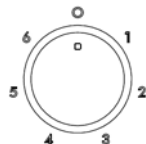
- 1) Kookplaat Ø 180 1500W
- 2) Snelkookplaat Ø 140 1500W
- 3) Snelkookplaat Ø 180 2000W
- 4) Kookplaat Ø 140 1000W

# Gebruik

---

## Inschakeling van de elektrische kookplaten

Deze knop kan zowel met de klok mee worden gedraaid (waardoor het vermogen van de plaat geleidelijk aan wordt verhoogd, van stand 1 tot en met stand 6), als tegen de klok in.



### Symbolen

○: uit

1 : minimum vermogen

2-5: gemiddeld vermogen

6 : maximum vermogen

Het is ook mogelijk de elektrische platen in te schakelen door de knop rechtstreeks van de uit-stand (0) in de stand van het maximum vermogen (6) te zetten.

## Gebruik van de kookplaten

Om minder elektriciteit te verbruiken en een beter rendement te behalen adviseren wij pannen te gebruiken met een doorsnede die geschikt is voor de kookplaten. Voor alle standen van de knop, behalve de uit-stand, gaat het lampje “C” branden.

## Automatische kookplaatbeveiliging

Met deze beveiliging wordt het vermogen van de platen gereduceerd als er ook maar één plaat per vergissing ingeschakeld blijft terwijl er geen pan op staat. Deze beveiliging treedt in werking om overmatige verhitte van de platen, waardoor de kookplaat mogelijk zou kunnen worden beschadigd, te vermijden.

## Eerste inschakeling

Vóór het eerste gebruik van de kookplaat moeten de platen zonder pan erop ongeveer 5-10 minuten op de maximumtemperatuur worden verhit. Tijdens deze eerste fase verdampt de olieachtige coating, waardoor er een klein beetje rook en een onaangename geur ontstaan.

### Gebruik van de kookplaat

Om de beste resultaten met uw kookplaat te behalen moeten er enkele fundamentele regels worden opgevolgd bij het koken of bereiden van voedsel.

- Gebruik pannen met een vlakke bodem, om ervoor te zorgen dat de pan goed aansluit op de kookplaat.
- Gebruik pannen met dezelfde doorsnede als die van de kookplaat, zodat alle beschikbare warmte wordt benut.
- Verzekert u er altijd van dat de onderkant van de pannen droog en schoon is, voor een lange levensduur van de plaat en de pannen zelf.

# Reiniging en onderhoud van de kookplaat

---

Alvorens onderhoud te plegen op de kookplaat, moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald of moet de stroom worden weggenomen van de voedingslijn door middel van de hoofdschakelaar van de elektrische installatie.

- De roestvrijstalen en geëmailleerde onderdelen blijven altijd als nieuw, als ze worden schoongemaakt met water of specifieke reinigingsmiddelen en grondig worden afgedroogd.
- Om de kookplaat weer net zo blinkend schoon te krijgen als toen u het apparaat kocht, moet u regelmatig gebruik maken van “Franke Inox Creme ” en “Franke microvezeldoek ”, verkrijgbaar bij uw leverancier of bij de centra van de Technische Dienst van Franke.
- Gebruik nooit stoomapparaten of schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals metalen schuursponsjes, staalwol of zoutzuur.
- Laat geen zuren of basische stoffen of roestige voorwerpen op de kookplaat achter.
- De elektrische platen moeten worden gereinigd met een vochtige doek, en moeten met wat olie worden ingewreven als ze nog lauwwarm zijn.

## Assistentie

---

Bij problemen in de werking kunt u contact opnemen met de Technische Assistentiedienst (zie de bijgaande lijst).

**Roep nooit de hulp in van niet-erkende technici.**

### Vermeld de volgende gegevens:

- Het type storing;
- Het model van het apparaat (Art.);
- Het serienummer (S.N.);

Deze informatie bevindt zich op het etiket met technische eigenschappen die u aantreft in het garantiebewijs.

## Installatie

---

Hieronder vindt u een beschrijving van de handelingen die nodig zijn voor de installatie. Deze werkzaamheden moeten absoluut worden uitgevoerd volgens de wettelijke voorschriften en door bevoegde installateurs. Ondeskundige uitvoering kan groot gevaar opleveren.

**De producent aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door en gevolgen van het niet nakomen van deze voorschriften.**

### Vorbereitung van het inbouwmeubel

Deze instructies hebben betrekking op een inbouwkookplaat van klasse 3.

Zaag een gat uit volgens de in figuur 1 aangegeven maten.

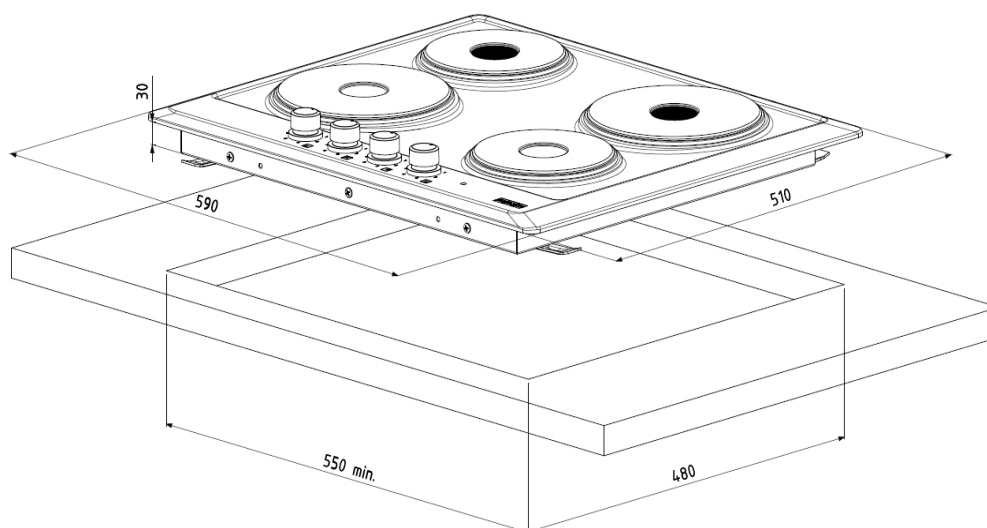


Fig. 1

## Inbouw in de keuken

Leg na de instructies voor aansluiting te hebben uitgevoerd de ondersteuning in stuc (stucband) precies over het de opening en leg de kookplaat eroverheen. Draai de bevestigingshaken (fig. 2) voorzichtig aan. Verwijder het overtollige kitband.

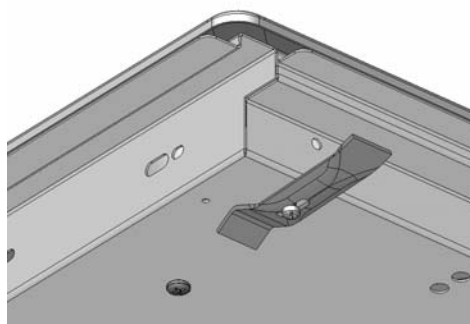


Fig. 2

### Belangrijk

Deze apparaten hebben een brandveiligheidsaanduiding "Y", waardoor ze ook kunnen worden ingebouwd in de nabijheid van een houten wand die veel hoger is dan het vlak waar ze zijn ingebouwd, mits een minimumafstand in acht wordt genomen vanaf de rand van het apparaat, en wel van: 50 mm. Voor de zijwand, 30 mm voor de achterwand, terwijl de afstand tussen de eventuele bovenkastjes en de kookplaat minimaal 700 mm moet zijn.

### Opmerking

In het geval van installatie boven een inbouwoven zonder geforceerde koelventilatie moet er worden gezorgd voor luchtinlaat- en uitlaatopeningen, om ervoor te zorgen dat het meubel voldoende gelucht wordt.

# Aansluiting op het elektriciteitsnet

De FRANKE kookplaat wordt zonder voedingskabel geleverd.

## Aansluiting van de voedingskabel op het klemmenbord

De dimensionering van de voedingskabel moet geschikt zijn voor het type elektrische aansluiting dat toegepast wordt (zie het volgende aansluitschema, - fig. 3). Om de voedingskabel aan te sluiten, de doos van het klemmenbord openen door de schroef van het deksel los te draaien, en het deksel oplichten met een schroevendraaier in de twee lipjes.

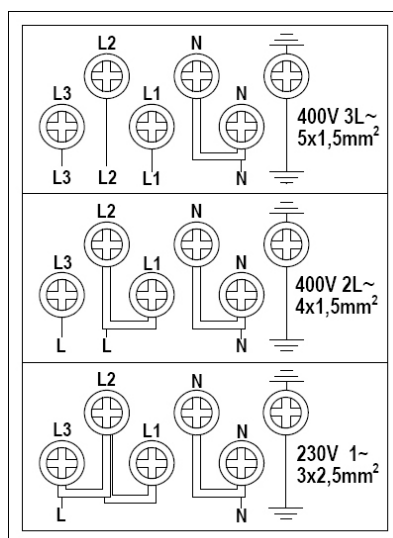


Fig. 3

## Aansluiting van de voedingskabel op het elektriciteitsnet

De kookplaat moet permanent worden aangesloten op het elektriciteitsnet, waarbij een voorziening moet worden aangebracht waarmee afkoppeling van het net wordt verzekerd, met een afstand tussen de contactpunten die het mogelijk maakt de verbinding compleet te verbreken in de condities van overbelastingen van type III.

De voedingskabel moet bovendien zo worden geplaatst dat hij nergens warmer kan worden dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

Verzekert u ervan, alvorens de aansluiting tot stand te brengen of:

- de begrenzingsklep en het elektriciteitsnet in huis de belasting van het apparaat kunnen verdragen (zie het typeplaatje);
- het elektriciteitsnet goed geaard is, zoals voorgeschreven wordt door de geldende normen en wetsvoorschriften;
- de alpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken is wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.

**N.B.:** gebruik geen verloopstukken, adapters of aftakmoffen, want deze zouden oververhitting of brandplekken kunnen veroorzaken.

**Let op:** als het apparaat geïnstalleerd wordt boven een inbouwoven, moeten de elektrische aansluiting van de kookplaat en die van de oven apart worden gerealiseerd, zowel om veiligheidsredenen van elektrische aard als om de oven gemakkelijker naar buiten te kunnen trekken als dat nodig zou zijn.

# Waarschuwingen voor de veiligheid

---

## Richt u beslist tot gekwalificeerde vakmensen in de volgende gevallen:

- installatie (zie deel installatie);
- bij twijfel over de werking.

## Richt u tot de erkende assistentiecentra van de fabrikant in de volgende gevallen:

- als het apparaat, onmiddellijk na het uitpakken, beschadigd lijkt;
- bij defecten of slechte werking van het apparaat, als er originele vervangingsonderdelen nodig zijn.

## Algemene aanwijzingen

Om de efficiëntie en de veiligheid van dit elektrische apparaat te waarborgen:

- richt u uitsluitend tot erkende technische assistentiecentra;
- eis altijd dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt;
- het apparaat is ontwikkeld voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik; wijzig de kenmerken ervan niet;
- Op het typeplaatje zijn de symbolen te vinden van de landen van bestemming waarvoor de instructies geldig zijn;
- De elektrische veiligheid wordt alleen gegarandeerd wanneer het apparaat goed is aangesloten op een deugdelijke aarding, zoals wordt voorgeschreven door de geldende normen;
- **Let erop dat u de platen niet aanraakt tijdens en onmiddellijk na het gebruik, want zij worden erg heet. Houd vooral kinderen op afstand;**
- Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel, en vermijd andere handelingen;
- Koppel het apparaat af van het elektriciteitsnet, alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren, of als er problemen in de werking zijn;
- Controleer altijd of de knoppen in de stopstand staan wanneer het apparaat niet in gebruik is.

## Voorkom dat kinderen in aanraking komen met:

- de bedieningselementen en het apparaat in het algemeen;
- de onderdelen van de verpakking (zakjes, piepschuim, metalen nieten, enz.);
- het apparaat, tijdens de werking en onmiddellijk nadat de kookplaat ingeschakeld geweest is, gezien de oververhitting;
- het ongebruikte apparaat (in dat geval moeten de onderdelen die gevaarlijk zouden kunnen zijn, ongevaarlijk worden gemaakt).

## De volgende handelingen moeten worden vermeden:

- het apparaat aanraken met vochtige lichaamsdelen;
- het apparaat gebruiken op blote voeten;
- aan het apparaat of de voedingskabel trekken om de stekker los te maken uit het stopcontact;
- onjuiste en gevaarlijke handelingen uitvoeren;
- de voedingskabel van andere elektrische huishoudelijke apparaten op warme delen van het apparaat laten liggen;
- het apparaat blootstellen aan het weer of in de open lucht gebruiken;
- het apparaat gebruiken om voorwerpen op neer te zetten;
- ontvlambare vloeistoffen gebruiken in de nabijheid van het apparaat;
- adapters, meervoudige stopcontacten en/of verlengsnoeren gebruiken;
- de kookplaat laten installeren of repareren zonder tussenkomst van een gekwalificeerd vakman.



## Belangrijk

- Er mogen geen wankel of gedekte pannen op de kookplaten worden geplaatst, die zouden kunnen omvallen of overlopen.
- Bijzonder belangrijk is ook naleving van de voorschriften voor ventilatie in de ruimte. Bij het gebruik van een kookapparaat worden warmte en vocht veroorzaakt in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg dus voor goede ventilatie van die ruimte: houd de natuurlijke ventilatiepunten open of installeer een mechanische afzuiginstallatie (afzuigkap met afvoerleiding). Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig maken, bijvoorbeeld via een raam, ter versterking van de mechanische luchtafvoer, indien aanwezig.

**De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor eventuele schade die wordt veroorzaakt door: onjuiste installatie, oneigenlijk, foutief of onredelijk gebruik.**

## Technische gegevens

---



Dit apparaat voldoet aan de volgende Communautaire Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning);
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische compatibiliteit);
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

### INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

**in de zin van het artikel van het wetsbesluit van 25 juli nr. 15 “Tenuitvoerlegging van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, alsook de afvoer van afval”**

Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak dat op het apparaat staat afgebeeld, geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, gescheiden van ander afval moet worden verwerkt.

De gebruiker is er derhalve verantwoordelijk voor dat het afgedankte apparaat wordt afgegeven bij een centrum voor gescheiden inzameling van elektronisch en elektrotechnisch afval, of aan de winkelier bij wie hij een nieuw, gelijkwaardig apparaat aanschafte, in de verhouding van één op één.



Een correcte, gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking, draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat.

Voor onjuiste afvalverwerking door de gebruiker worden boetes opgelegd, zoals beschreven wordt in het Wetsbesluit nr. 22/1997” (artikel 50 en volgende van het wetsbesluit nr. 22/1997).

# Índice

---

Introducción.....	41
Visto de cerca .....	42
Modo de empleo.....	43
Limpieza y mantenimiento .....	44
Asistencia .....	44
Instalación .....	44
Conexión a la red eléctrica .....	46
Advertencias de seguridad .....	47
Datos técnicos .....	48

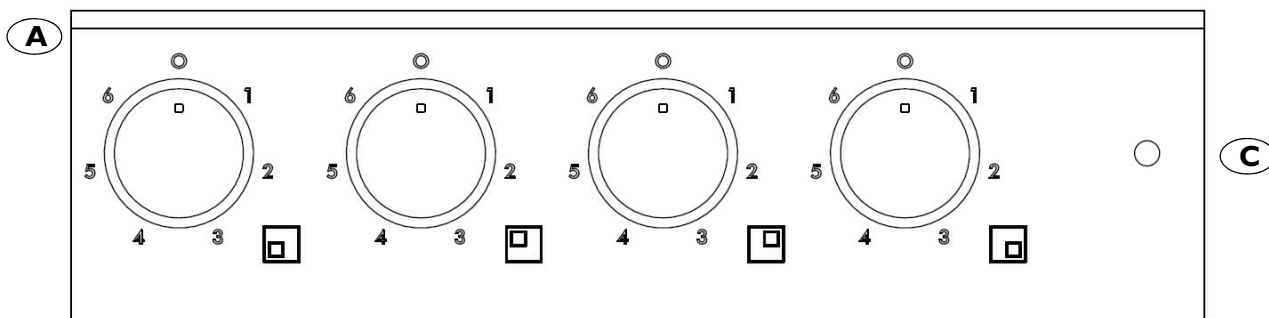
## Introducción

---

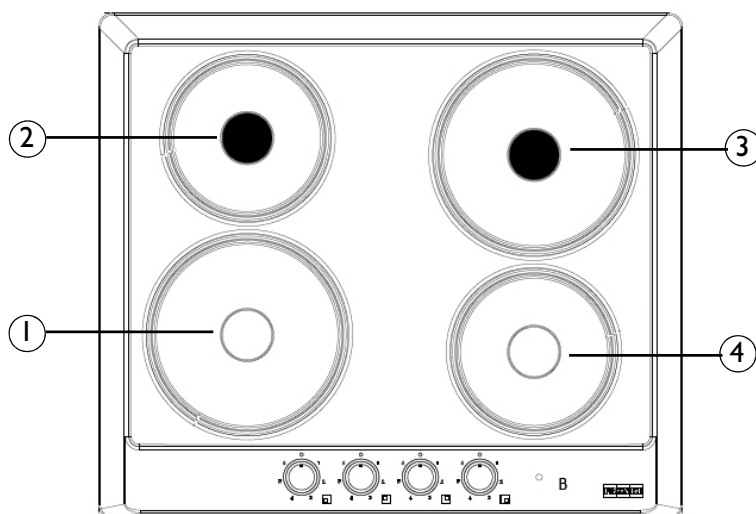
Gracias por haber elegido un producto Franke. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y mantenerlo eficaz durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

## Visto de cerca

- (A)** Panel de mandos
- (B)** Placa de cocción
- (C)** Piloto de encendido



- (B)** **FHM 604 4E**



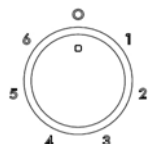
- 1) Placa de Ø 180 1500 W
- 2) Placa rápida de Ø 140 1500 W
- 3) Placa rápida de Ø 180 2000 W
- 4) Placa de Ø 140 1000 W

# Modo de empleo

---

## Encendido de las placas eléctricas

Este mando se puede girar hacia la derecha (para aumentar gradualmente la potencia de la placa de 1 a 6) o hacia la izquierda.



### Símbolos

- : Apagado
- 1 : Potencia mínima
- 2-5: Potencia intermedia
- 6 : Potencia máxima

También se puede encender la placa eléctrica pasando de la posición de apagado (0) a la posición de potencia máxima (6).

## Uso de las placas

Para reducir el consumo eléctrico y mejorar el rendimiento, utilice recipientes con un diámetro adecuado a las placas. En cualquier posición del mando, que no sea la de apagado, se enciende el piloto de funcionamiento “C”.

## Autoprotección de las placas

Este dispositivo de seguridad reduce la potencia de la placa en caso de que permanezca encendida una de las placas sin un recipiente encima. Este dispositivo se activa para evitar que la placa se caliente en exceso y se dañe la placa de cocción.

## Primer uso

Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, mantenga enciendas las placas a la máxima temperatura, sin un recipiente, durante 5-10 minutos. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector oleoso se evapora y genera una mínima cantidad de humo y malos olores.

### Uso de la placa de cocción

Para obtener los mejores resultados de la placa de cocción, tenga en cuenta las siguientes precauciones durante la cocción o durante la preparación de los alimentos.

- Utilice recipientes con una base plana para que el recipiente se apoye correctamente sobre la placa de cocción.
- Utilice recipientes de un diámetro igual al de la placa de cocción, para aprovechar todo el calor disponible.
- Asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia y seca para garantizar una larga duración de la placa y también de los recipientes.

# Limpieza y mantenimiento

---

Antes de proceder al mantenimiento de la placa de cocción, desenchúfela o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

- Las partes de acero inoxidable y esmaltadas quedarán como nuevas si las limpia con agua o productos específicos y las seca con cuidado.
- Para restablecer el brillo original, utilice periódicamente la pasta “Inox Creme Franke” y el “Paño Microfibra Franke”, que puede solicitar a nuestros distribuidores o a un Centro de Asistencia Técnica Franke.
- No utilice nunca aparatos a vapor, estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas ni objetos de hierro oxidado sobre la placa de cocción.
- Las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se untan con un poco de aceite cuando están aún templadas.

## Asistencia

---

En caso de problemas de funcionamiento, llame a uno de los Centros de Asistencia Técnica enumerados en la lista adjunta.

**No recurra nunca a técnicos no autorizados.**

### Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de aparato (Art.);
- El número de serie (S.N.);

Esta información se encuentra en la placa de características reproducida en el certificado de garantía.

## Instalación

---

A continuación se describen las operaciones de instalación de la placa. Estas tareas deben ser efectuadas en conformidad con las normativas vigentes, por parte de personal debidamente cualificado, ya que una persona inexperta puede provocar situaciones peligrosas.

**El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales provocados por el incumplimiento de estas instrucciones.**

### Preparación de la encimera

Este manual se refiere a una placa de cocción empotrable de clase 3.

Efectúe el hueco en la encimera de la cocina con las medidas indicadas en la figura I.

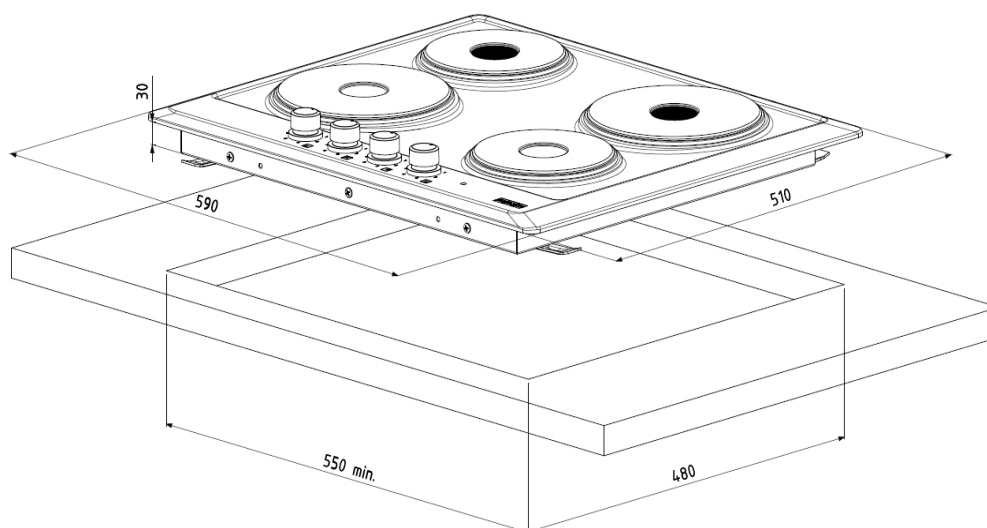


Fig. 1

### Montaje de la placa en la encimera

Tras efectuar las conexiones, extienda la cinta de estucado a ras del orificio y apoye la encimera. Apriete los ganchos de fijación (Fig. 2) enroscándolos con cuidado. Quite la cinta de estucado sobrante.

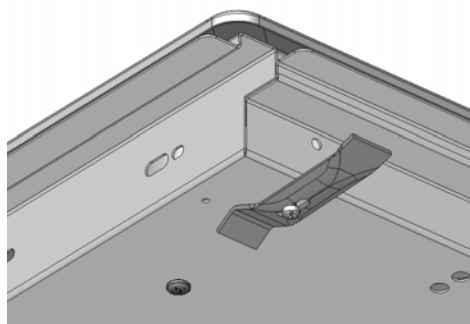


Fig. 2

### Importante

Estos aparatos son de tipo “Y” por lo que se refiere al grado de protección contra los peligros de incendio y, por lo tanto, se pueden instalar cerca de paredes de madera que queden por encima de la altura de la encimera de la cocina en la que se han montado; siempre y cuando se mantenga una distancia mínima desde el borde del aparato de: 50 mm para la pared lateral y de 30 mm para la pared trasera; además, los muebles colgantes han de quedar, como mínimo, a 700 mm de la placa de cocción.

### Nota

En caso de que se instale sobre un horno empotrado sin ventilación forzada para el enfriamiento, son necesarias entradas y salidas de aire.

# Conexión a la red eléctrica

La placa de cocción FRANKE no se suministra con un cable de alimentación.

## Conexión del cable de alimentación a la placa de bornes

La dimensión del cable de alimentación depende del tipo de conexión eléctrica utilizada (consulte el esquema de conexiones siguiente, Fig. 3). Para conectar el cable de alimentación, abra la caja de bornes, desenrosque los tornillos de la tapa de la caja de bornes y haga palanca con un destornillador en las dos lengüetas de estanqueidad.

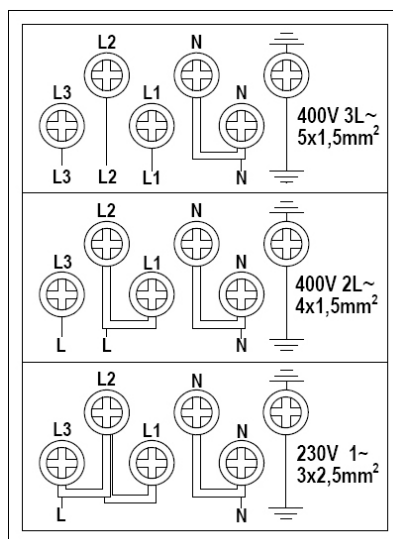


Fig. 3

## Conexión del cable de alimentación a la red

La placa de cocción debe conectarse permanentemente a la red de alimentación; coloque un dispositivo de desconexión, con una distancia de apertura entre los contactos, que permita la desconexión total en caso de sobretensión de categoría III.

El cable de alimentación debe estar situado de manera no alcance una temperatura superior a 50 °C, de la temperatura ambiente, en ningún punto.

Antes de realizar las conexiones, asegúrese que:

- La válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (consulte la tarjeta de características);
- La instalación eléctrica incluya conexión a tierra, según la normativa vigente;
- Se pueda acceder con facilidad al interruptor onnipolar, con la placa instalada.

**Nota:** No utilice reductores, adaptadores ni derivadores ya que se pueden recalentar o quemar.

**Atención:** Si se instala sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la placa y del horno debe realizarse por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar la extracción del horno.

# Advertencias de seguridad

---

## Póngase en contacto con personal cualificado en caso de:

- Instalación (consulte el apartado Instalación);
- Dudas sobre el funcionamiento.

## Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:

- Duda sobre la integridad del aparato, nada más quitar el embalaje;
- Avería o mal funcionamiento del aparato (solicite recambios originales).

## Indicaciones generales

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:

- Diríjase exclusivamente a Centros de Asistencia Técnica autorizados;
- Solicite siempre el uso de recambios originales;
- El aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- En la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- Solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes, se garantiza la seguridad eléctrica;
- **No toque las placas durante e inmediatamente después de su uso, ya que están muy calientes, y en particular, mantenga alejados a los niños de ellas;**
- Efectúe sólo la cocción de alimentos y evite otras operaciones;
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o en caso de mal funcionamiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- Controle siempre que los mandos estén en la posición de apagado cuando no se utiliza el aparato.

## Evite que los niños toquen:

- Los mandos y el aparato en general;
- Los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, puntos metálicos, etc.);
- El aparato mientras está funcionando e inmediatamente después ya que sigue caliente;
- El aparato inutilizado (en este caso, inutilice las partes que puedan ser peligrosas).

## Evite:

- Tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- Utilizar el aparato con los pies descalzos;
- Tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- Operaciones impropias y peligrosas;
- Dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- La exposición a agentes atmosféricos;
- El uso del aparato para apoyar objetos;
- El uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- El uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- Instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.



## Importante

- No apoye recipientes inestables o deformados sobre los quemadores ya que pueden volcarse o su contenido puede derramarse.
- Respete escrupulosamente la normativa vigente en materia de ventilación. El uso del aparato de cocción produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegúrese de que el local esté bien ventilado: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de aspiración con conducto de descarga). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria como, por ejemplo, la apertura de una ventana o la mejora de la ventilación aumentando la potencia de la aspiración mecánica, si existe.

**El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación o usos impropios, incorrectos o irracionales.**

## Datos técnicos

---



Este aparato es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja tensión);
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética);
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

### INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

**Según el artículo del decreto legislativo de la ley italiana del 25 de Julio, n° 15 “Actuaciones de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, y a los residuos”.**

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato, indica que no puede ser eliminado con los desechos domésticos al finalizar su vida útil.

El usuario ha de llevarlo a un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente.



La recogida selectiva para la reutilización, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del aparato ayuda a evitar los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Si no se procede correctamente, se podrá sancionar al usuario según la ley. n° 22/1997 italiana (artículo 50 y posteriores al n° 22/1997).

# Índice

---

Introdução.....	49
Visto de perto .....	50
Como utilizar o aparelho .....	51
Limpeza e manutenção da placa .....	52
Assistência técnica.....	52
Instalação.....	52
Ligação à rede eléctrica.....	54
Advertências de segurança.....	55
Dados técnicos.....	56

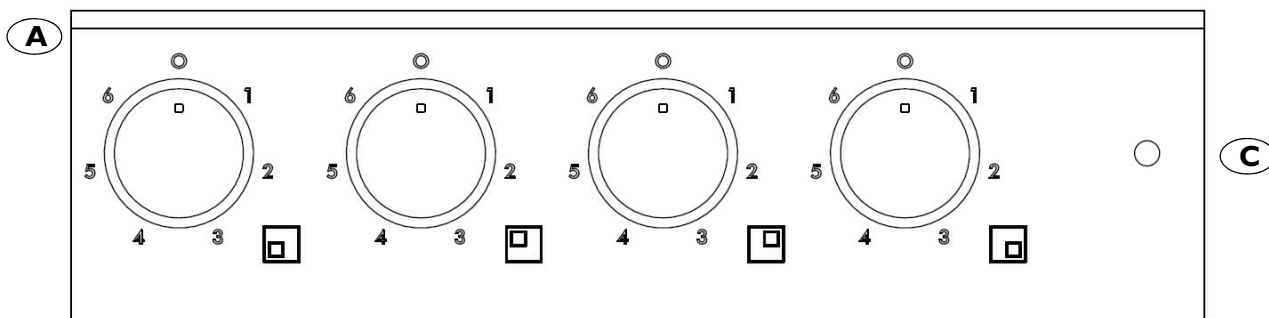
## Introdução

---

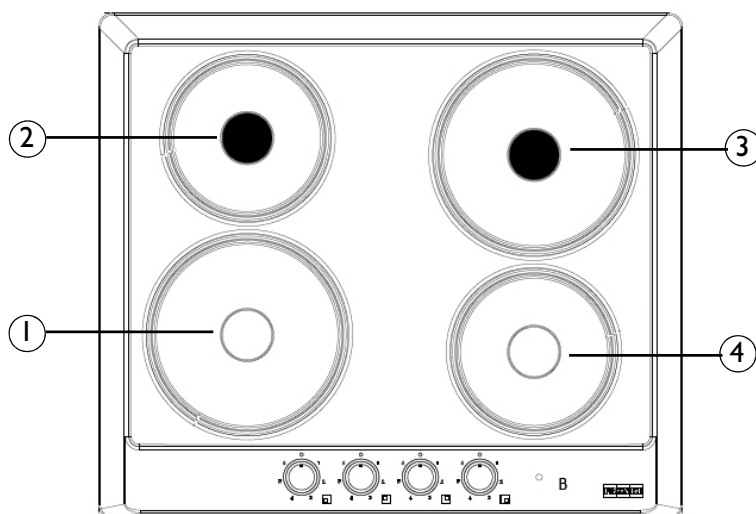
Obrigado por ter escolhido um produto Franke. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

## Visto de perto

- (A)** Painel de comandos
- (B)** Plano de cozedura
- (C)** Indicador luminoso de acendimento



### **(B)** FHM 604 4E



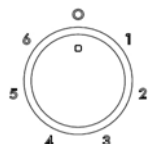
- 1) Chapa Ø 180 1500W
- 2) Chapa rápida Ø 140 1500W
- 3) Chapa rápida Ø 180 2000W
- 4) Chapa Ø 140 1000W

# Como utilizar o aparelho

---

## Acendimento das chapas eléctricas

Este botão pode ser rodado seja no sentido horário (aumentando gradualmente a potência da placa, partindo da posição 1 até à posição 6), seja no sentido anti-horário.



### Símbolos

- : desligado
- 1 : potência mínima
- 2-5: potência intermédia
- 6 : potência máxima

É possível também acender qualquer chapa eléctrica passando directamente da posição de desligado (0), para a posição de máxima potência (6).

## Uso das chapas

Para um menor consumo de gás e um melhor rendimento, é aconselhável usar painéis de diâmetro adequado às chapas. Para qualquer posição do botão diferente daquela de desligado, acende-se o indicador luminoso de funcionamento “C”.

## Autoprotecção chapas

Este dispositivo de segurança reduz a potência das chapas no caso em que mesmo apenas uma das chapas fique, por acaso, acesa na ausência da panela. Este dispositivo entra em função para evitar um excessivo aquecimento das chapas com consequente e possível dano do plano.

## Primeira ligação

Antes de utilizar pela primeira vez o plano, é necessário aquecer as chapas de cozedura com a temperatura máxima durante cerca 5-10 minutos, sem a panela. Durante esta fase inicial, a cobertura protectora oleosa evapora criando uma quantidade mínima de fumo e de mau cheiro.

### Uso do plano de cozedura

Para obter os melhores resultados do vosso plano de cozedura, existem alguns cuidados fundamentais a ter durante a cozedura ou na preparação dos alimentos.

- Use panelas com um diâmetro e fundo plano para assegurar a aderência da própria panela à chapa de cozedura.
- Use panelas com um diâmetro igual àquele das chapas de cozedura, de forma a permitir o uso de todo o calor disponível.
- Verifique sempre se a base das panelas está enxuta e limpa, de forma a garantir uma longa duração do plano e das próprias panelas.

## Limpeza e manutenção da placa

---

Antes de iniciar as operações de manutenção da placa, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico.

- As peças de aço inox e esmaltadas permanecerão sempre novas, se tiver o cuidado de as limpar com água ou com produtos específicos e as secar devidamente.
- Para recuperar o brilho original, utilize periodicamente o creme próprio “Inox Creme Franke” e o “Pano de microfibras Franke” disponíveis junto do revendedor ou nos Centros de Assistência Técnica Franke.
- Evite absolutamente o uso de aparelhos a vapor, palha de aço ou lã de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou manchar.
- Evite deixar na placa substâncias ácidas e alcalinas e objectos de ferro enferrujados.
- As chapas eléctricas devem ser limpas com um pano húmido, e devem ser untadas com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas.

## Assistência técnica

---

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados.

**Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.**

**Indique:**

- o tipo de anomalia;
- o modelo do aparelho (Art.);
- o número de série (S.N.).

Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.

## Instalação

---

Descrevemos, de seguida, as operações a realizar para a instalação. Estas operações devem ser realizadas, respeitando as normas vigentes, por pessoal qualificado e segundo a lei, dado que a sua execução por parte de pessoal não qualificado pode constituir um perigo.

**O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes do incumprimento dessas disposições.**

### Preparação do móvel

Este manual diz respeito a uma placa de embutir da classe 3.

Prepare a abertura na bancada segundo as medidas indicadas na figura I.

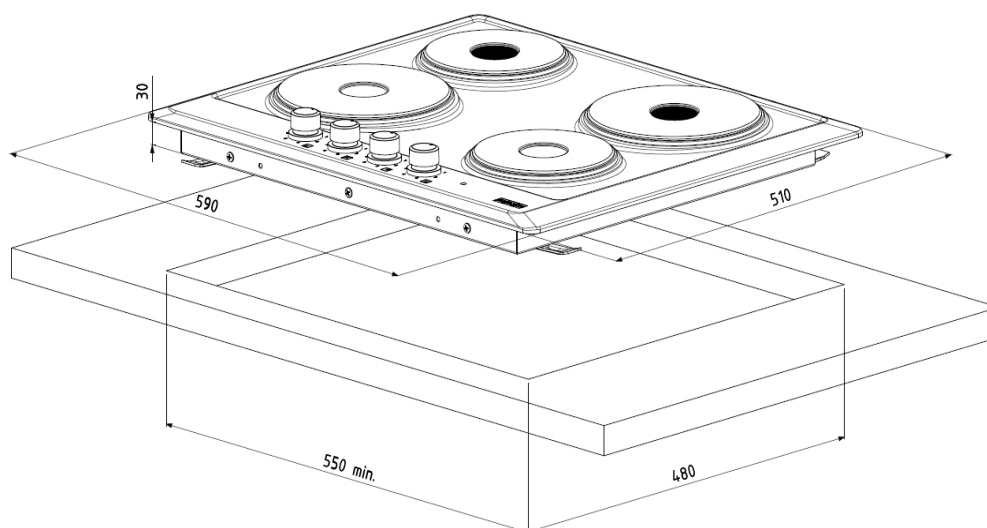


Fig. 1

## Introdução no móvel

Uma vez realizadas as operações de ligação, estique a fita de induto ao longo da abertura e pouse a placa por cima. Aperte os ganchos de fixação (fig. 2) aparafusando delicadamente. Retire as partes excedentes da fita de papel.

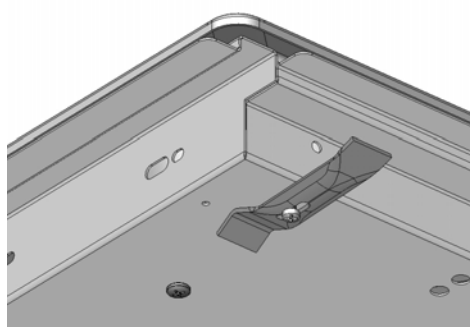


Fig. 2

## Importante

Estes aparelhos são de tipo “Y” no que diz respeito ao grau de protecção contra os riscos de incêndio, pelo que também podem ser encastrados junto a paredes de madeira que estejam acima da superfície de montagem, desde que se mantenha uma distância mínima em relação ao rebordo do aparelho de pelo menos: 50 mm. para a parede lateral, 30 mm para a parede posterior e que eventuais móveis suspensos estejam pelo menos a 700 mm da placa.

## Nota

No caso de instalação em cima de um forno de embutir sem ter a ventilação forçada para o arrefecimento e para permitir uma ventilação adequada no interior do móvel, é necessário garantir a existência de tomadas de ar de entrada e de saída.

# Ligação à rede eléctrica

O plano de cozedura FRANKE não é fornecido com um cabo de alimentação.

## Ligação do cabo de alimentação à bateria de bornes.

O cabo de alimentação deve ter uma medida com base no tipo de ligação eléctrica utilizada (vide esquema de ligação seguinte - fig. 3). Para ligar o cabo de alimentação abra a caixa da bateria de bornes desaparafusando o parafuso da tampa, e fazendo força com uma chave de fendas nas duas linguetas de retenção.

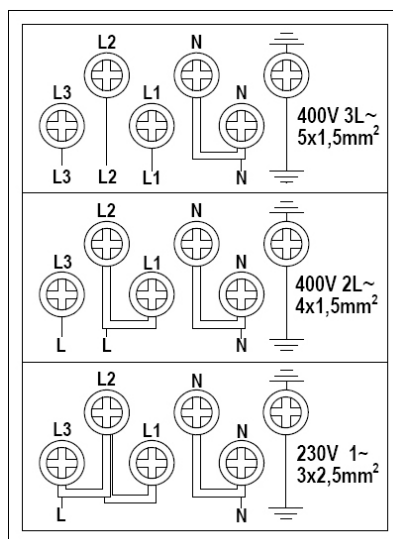


Fig. 3

## Ligação do cabo de alimentação à rede eléctrica.

O plano de cozedura deve estar ligado permanentemente à rede de alimentação, colocando um dispositivo que assegure a desactivação da rede, com uma distância da abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de alta tensão III.

O cabo de alimentação deve estar igualmente colocado de forma a que não possa alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 50°C, em relação àquela do ambiente.

Antes de efectuar a ligação verifique se:

- a válvula de limite e a instalação doméstica podem aguentar com a carga do aparelho (vide chapa das características);
- a instalação da alimentação tem uma ligação à terra eficiente segundo as normas e as disposições legais;
- o interruptor omnipolar é facilmente alcançável com o plano instalado.

**Nota:** não utilize reduções, adaptadores ou derivações porque estes podem vir a provocar aquecimentos ou queimaduras.

**Atenção:** no caso de instalação em cima de um forno de embutir, a ligação eléctrica do plano e aquele do forno deve ser realizado separadamente, seja por razões de segurança eléctrica seja para facilitar a eventual extracção do próprio forno.

# Advertências de segurança

---

## Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (consulte a secção de instalação);
- no caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

## Contacte centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- avaria ou mau funcionamento do aparelho; solicite a utilização de peças de substituição originais.

## Advertências gerais

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- recorra exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados;
- solicite sempre a utilização de peças de substituição originais;
- O aparelho foi concebido para utilização doméstica e não profissional; não modifique as suas características;
- na chapa das características estão indicados os símbolos dos países nos quais estas instruções são válidas;
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida com um sistema eficiente de ligação à terra, de acordo com as normas vigentes;
- **preste atenção para não tocar nas chapas durante e logo a seguir a terem sido usadas, porque estas tornam-se muito quentes e, em particular, mantenha-as fora do alcance das crianças;**
- limite-se a cozinhar os alimentos, evitando outras operações;
- antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica;
- verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

## Evite que as crianças toquem:

- nos comandos e no aparelho em geral;
- nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pontos metálicos, etc.);
- no aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- no aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

## Evite as seguintes operações:

- tocar no aparelho com partes do corpo húmidas;
- usar o aparelho descalço;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- apoiar o cabo de alimentação de outros electrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- expor o aparelho aos agentes atmosféricos;
- utilizar o aparelho como superfície de apoio;
- utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.



## Importante

- Não devem ser colocadas sobre as chapas painéis instáveis ou deformadas, que possam vir a causar acidentes de quedas ou transbordo.
- Preste particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. A utilização de um aparelho de cozedura produz calor e humidade no local em que o mesmo for instalado. Assegure uma boa ventilação do local: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de aspiração com conduta de descarga). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela, uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, caso esta exista.

**O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação errada, utilização imprópria, incorrecta ou irracional.**

## Dados técnicos

---



Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa tensão);
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade electromagnética);
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

### INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

**Segundo o artigo do Decreto Lei de 25 de Julho, n.º 15 “Actuação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, e também para o escoamento dos resíduos”**

O símbolo do caixote de lixo com uma cruz contido no aparelho indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, depositar o aparelho em fim de vida nos devidos centros de recolha selectiva de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor aquando da aquisição de um novo aparelho de tipo equivalente, na razão de um para um.



Uma recolha diferenciada adequada tendo em vista a posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível do aparelho em fim de vida contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde pública e favorece a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas referidas no D. L. n.º 22/1997” (artigo 50 e seguintes do D.L. n.º 22/1997).

# Περιεχόμενα

---

Εισαγωγή .....	57
Λεπτομερής περιγραφή .....	58
Οδηγίες χρήσης.....	59
Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών .....	60
Τεχνική υποστήριξη .....	60
Εγκατάσταση.....	60
Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο.....	62
Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια.....	63
Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	64

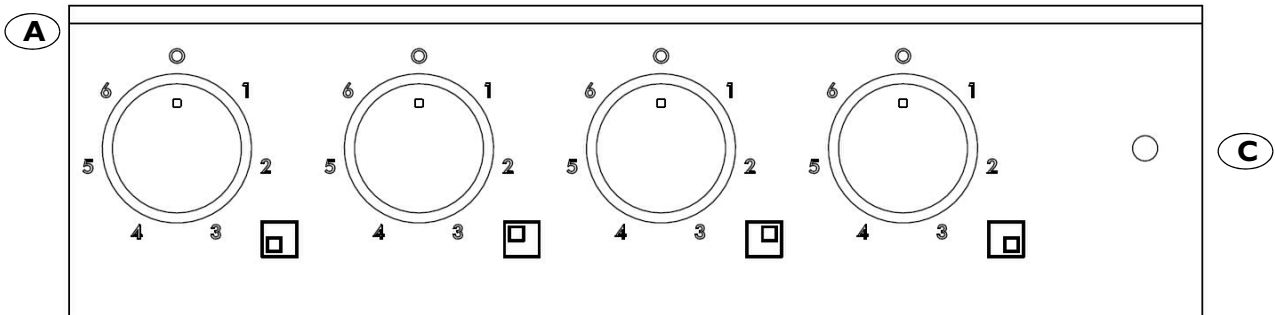
## Εισαγωγή

---

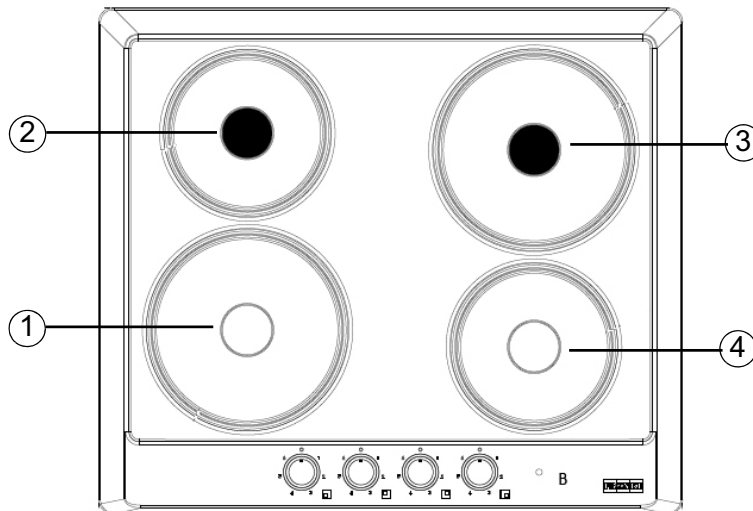
Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Θα μπορέσετε έτσι να την χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα και να την διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντικές χρήσεις.

## Λεπτομερής περιγραφή

- A** Πίνακας χειριστηρίων
- B** Μονάδα εστιών
- C** Λυχνία λειτουργίας



- B** **FHM 604 4E**



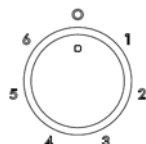
- 1) Εστία Ø 180 1500W
- 2) Εστία ταχείας θέρμανσης Ø 140 1500W
- 3) Εστία ταχείας θέρμανσης Ø 180 2000W
- 4) Εστία Ø 140 1000W

# Οδηγίες χρήσης

---

## Άναμμα των ηλεκτρικών εστιών

Ο διακόπτης γυρίζει είτε δεξιόστροφα (αυξάνοντας σταδιακά την ισχύ της εστίας από τη θέση 1 έως τη θέση 6) είτε αριστερόστροφα.



### Σύμβολα

- : σβηστή
- 1 : ελάχιστη ισχύς
- 2-5: μέση ισχύς
- 6 : μέγιστη ισχύς

Μπορείτε επίσης να ανάψετε οποιαδήποτε ηλεκτρική εστία γυρνώντας απευθείας το διακόπτη από τη θέση σβηστή (0) στη θέση της μέγιστης ισχύος (6).

## Χρήση των εστιών

Για χαμηλότερη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος και καλύτερη απόδοση συνιστάται η χρήση σκευών με διάμετρο κατάλληλη για τις εστίες. Με το διακόπτη σε οποιαδήποτε άλλη θέση εκτός της θέσης “0”, ανάβει η λυχνία λειτουργίας “C”.

## Αυτόματη προστασία εστιών

Το σύστημα ασφαλείας μειώνει την ισχύ των εστιών σε περίπτωση που έστω και μία από τις εστίες παραμείνει κατά λάθος αναμμένη χωρίς σκεύος. Το σύστημα αυτό επεμβαίνει για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση των εστιών με συνεπακόλουθη βλάβη της μονάδας.

## Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη μονάδα, πρέπει να θερμάνετε τις εστίες στη μέγιστη θερμοκρασία επί 5-10 λεπτά χωρίς σκεύος. Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής η προστατευτική ελαιώδης επένδυση εξατμίζεται δημιουργώντας μια μικρή ποσότητα καπνού και δυσοσμίας.

### Χρήση των εστιών

Για την επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων από τη μονάδα εστιών πρέπει να εφαρμόζετε ορισμένες βασικές αρχές κατά το μαγείρεμα ή την προετοιμασία των φαγητών.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο για να εξασφαλίζεται η επαφή του σκεύους με την εστία.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο ίση με τη διάμετρο της εστίας, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η εκμετάλλευση όλης της διαθέσιμης θερμότητας.
- Ελέγχετε πάντοτε εάν ο πάτος των σκευών είναι στεγνός και καθαρός για να εξασφαλίζεται η μακρά διάρκεια ζωής της μονάδας και των σκευών.

# Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών

---

Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση της μονάδας εστιών πρέπει να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα του ρεύματος ή διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας με το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

- Οι επιφάνειες από ασάλι inox και σμάλτο διατηρούνται πάντα σαν καινούργιες εάν τις καθαρίζετε με νερό ή ειδικά προϊόντα και τις σκουπίζετε προσεκτικά.
- Για να αποκαταστήσετε την αρχική λάμψη, χρησιμοποιείτε κατά περιόδους την ειδική κρέμα "Inox Creme Franke" και "Panno Microfibra Franke" που διατίθενται από την Αντιπροσωπεία ή από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις της Franke.
- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση ατμοκαθαριστές, σκληρά σφουγγαράκια ή ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες.
- Μην αφήνετε στην επιφάνεια όξινες ή αλκαλικές ουσίες και σκουριασμένα αντικείμενα από σίδηρο.
- Οι ηλεκτρικές εστίες καθαρίζονται με ένα υγρό πανί και πρέπει να λαδώνονται με λίγο λάδι όταν είναι ακόμη χλιαρές.

## Τεχνική υποστήριξη

---

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Σέρβις του συνημμένου καταλόγου.

**Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.**

**Δηλώστε:**

- Τον τύπο του προβλήματος
- Το μοντέλο της συσκευής (Art.)
- Τον αριθμό σειράς (S.N.)

Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες στην πινακίδα χαρακτηριστικών που εμφανίζεται στο πιστοποιητικό εγγύησης.

## Εγκατάσταση

---

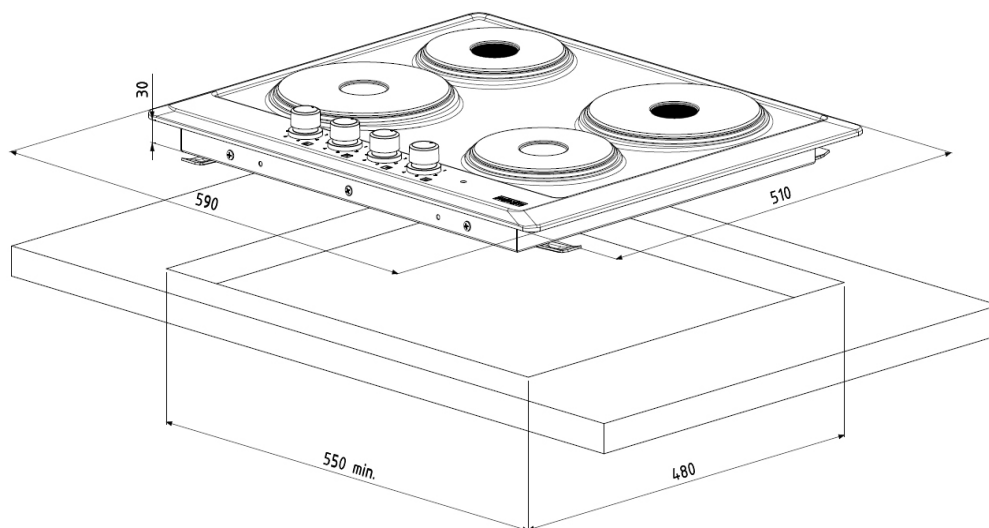
Ακολουθεί η περιγραφή των αναγκαίων ενεργειών για την εγκατάσταση. Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, οι εργασίες αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό, καθώς η ανάθεσή τους σε προσωπικό χωρίς ειδική κατάρτιση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους.

**Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ατυχήματα ή βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση των ως άνω οδηγιών.**

### Προετοιμασία του επίπλου

Το παρόν εγχειρίδιο αφορά εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών κλάσης 3.

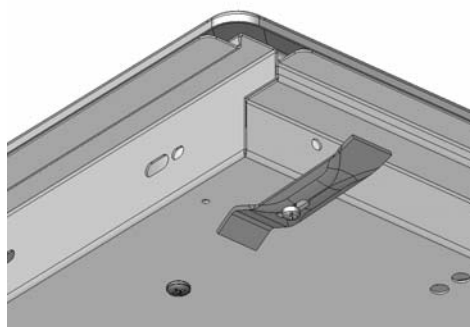
Προετοιμάστε το άνοιγμα στην επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις στην εικ. 1.



Εικ. 1

### Τοποθέτηση στο έπιπλο

Μετά την εκτέλεση των συνδέσεων, απλώστε την ταινία του στόκου κατά μήκος του ανοίγματος και τοποθετήστε τη μονάδα. Σφίξτε τους γάντζους στερέωσης (εικ. 2) βιδώνοντας προσεκτικά. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα μέρη της ταινίας του στόκου.



Εικ. 2

### Σημαντικό

Οι συσκευές αυτές είναι τύπου “Υ” όσον αφορά το βαθμό προστασίας από κινδύνους πυρκαγιάς, και κατά συνέπεια μπορούν να εντοιχιστούν κοντά σε ξύλινα τοιχώματα με μεγαλύτερο ύψος από την επιφάνεια στην οποία εγκαθίστανται, αρκεί να διατηρείται ελάχιστη απόσταση από τα άκρα της συσκευής τουλάχιστον: 50 mm από τα πλευρικά της τοιχώματα, 30 mm από την πίσω πλευρά, ενώ ενδεχόμενα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 700 mm από τη μονάδα εστιών.

### Σημείωση

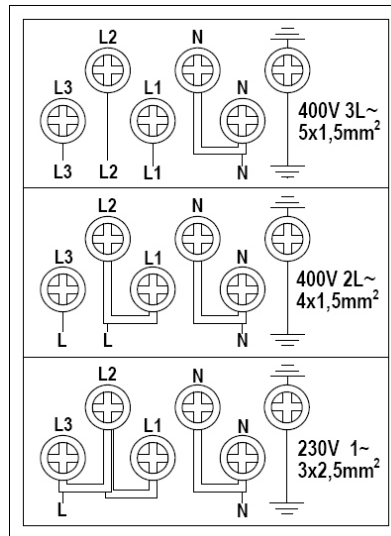
Σε περίπτωση εγκατάστασης πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο χωρίς τεχνητό αερισμό ψύξης, πρέπει να δημιουργηθούν στόμια εισόδου και εξόδου του αέρα για να επιτραπεί ο επαρκής αερισμός στο εσωτερικό του επίπλου.

# Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Η μονάδα εστιών FRANKE δεν διαθέτει ηλεκτρικό καλώδιο.

## Σύνδεση ηλεκτρικού καλωδίου στη βάση ακροδεκτών

Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να διαστασιολογηθεί αναλόγως με τον τύπο της ηλεκτρικής σύνδεσης (βλ. σχέδιο σύνδεσης - εικ. 3). Για να συνδέσετε το ηλεκτρικό καλώδιο, ανοίξτε το κουτί της βάσης ακροδεκτών ξεβιδώνοντας τη βίδα στο καπάκι και χρησιμοποιώντας ως μοχλό ένα κατσαβίδι στα δύο ελάσματα συγκράτησης.



Εικ. 3

## Σύνδεση ηλεκτρικού καλωδίου στο δίκτυο

Η μονάδα εστιών πρέπει να συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαθιστώντας διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας υπερεντάσεων III.

Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να τοποθετηθεί επίσης έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην μπορεί να υπερβεί σε κανένα σημείο τη θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά 50°C.

Πριν εκτελέσετε την ηλεκτρική σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- η ασφάλεια και η οικιακή εγκατάσταση είναι κατάλληλες για το φορτίο της συσκευής (βλ. πινακίδα χαρακτηριστικών)
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς
- επιτρέπεται η εύκολη πρόσβαση στον πολυπολικό διακόπτη με τη μονάδα εγκατεστημένη.

**ΣΗΜ.:** μη χρησιμοποιείτε μετατροπείς, αντάπτορες ή διακλαδωτές γιατί μπορούν να προκαλέσουν υπερθέρμανση και τήξη.

**Προσοχή:** σε περίπτωση εγκατάστασης πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, η ηλεκτρική σύνδεση της μονάδας και του φούρνου πρέπει να γίνει χωριστά, τόσο για λόγους ηλεκτρικής ασφάλειας όσο και για να διευκολύνεται η ενδεχόμενη δυνατότητα αφαίρεσης του φούρνου.

# Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

---

## Απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- εγκατάσταση (βλ. κεφάλαιο εγκατάσταση)
- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με τη λειτουργία.

## Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία
- βλάβη ή κακή λειτουργία της συσκευής, ζητώντας γνήσια ανταλλακτικά.

## Γενικές προειδοποιήσεις

Για να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:

- απευθύνεστε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις
- ζητάτε πάντοτε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών
- η συσκευή έχει μελετηθεί για μη επαγγελματική οικιακή χρήση. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της
- στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς εμφανίζονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες
- η ηλεκτρική ασφάλεια εξασφαλίζεται μόνον όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς
- **αποφύγετε την επαφή με τις εστίες όταν είναι αναμμένες και αμέσως μετά τη χρήση, καθώς αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία. Μην επιτρέπεται στα παιδιά να πλησιάσουν**
- χρησιμοποιείτε τις εστίες μόνο για μαγείρεμα φαγητών αποφεύγοντας άλλες χρήσεις
- πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή σε περίπτωση κακής λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- ελέγχετε πάντα αν οι διακόπτες βρίσκονται σε θέση OFF όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή

## Μην επιτρέπεται την επαφή των παιδιών με:

- τα χειριστήρια και τη συσκευή γενικότερα
- τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, μεταλλικά σημεία κλπ.)
- τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση των εστιών, καθώς υπερθερμαίνεται
- τη συσκευή εκτός χρήσης (στην περίπτωση αυτή πρέπει να καταστήσετε ακίνδυνα τα τμήματα που μπορούν να αποδειχθούν επικίνδυνα).

## Αποφύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:

- μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια
- μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα
- αποφύγετε ανάρμοστες και επικίνδυνες ενέργειες
- μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής
- μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης
- μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή
- μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις
- μην επιχειρείτε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.



## Σημαντικό

- Μην τοποθετείτε στις εστίες ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη που μπορούν να προκαλέσουν ατυχήματα λόγω ανατροπής ή υπερχειλίσης.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτούν οι εφαρμοζόμενες διατάξεις σχετικά με τον αερισμό. Η χρήση της συσκευής μαγειρέματος παράγει θερμότητα και υγρασία στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε για τον επαρκή αερισμό του δωματίου: διατηρείτε ελεύθερα τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε σύστημα μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα με αγωγό απαγωγής). Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, π.χ. το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή αποτελεσματικότερο αερισμό αυξάνοντας την ισχύ ενδεχόμενης μηχανικής αναρρόφησης.

**Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.**

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

---



Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:

- 73/23/ΕΟΚ της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση)
- 89/336/ΕΟΚ της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
- 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μετέπειτα τροποποιήσεις.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

**σύμφωνα με το άρθρο του Ν.Δ. 15 της 25ης Ιουλίου “Εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τη μείωση της χρήσης επικίνδυνων ουσιών στις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και τη διάθεση των απορριμμάτων”**

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων επί της συσκευής υποδηλώνει ότι στη λήξη της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν πρέπει να διατίθεται χωριστά από τα άλλα απορρίμματα.

Ο χρήστης θα πρέπει κατά συνέπεια να παραδίδει τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της σε κατάλληλα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής ηλεκτρονικών και ηλεκτροτεχνικών απορριμμάτων ή στο κατάστημα τη στιγμή της αγοράς μιας νέας παρόμοιας συσκευής, με αναλογία μία προς μία.



Η διαφοροποιημένη συλλογή και η παράδοση της συσκευής εκτός χρήσης για επεξεργασία και ανακύκλωση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και για την υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η παράνομη διάθεση εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων που ορίζει το Ν.Δ. 22/1997 (άρθρο 50 και επόμενα του Ν.Δ. 22/1997).

# Žēindekiler

---

GiriŹ.....	65
YakŹndan gōrūnūm .....	66
KullanŹm Źekli .....	67
OcaŹŹn temizliŹi ve bakŹmŹ .....	68
YardŹm .....	68
Kurulum.....	68
Elektrik Źebekesine baŹlantŹ.....	70
Gūvenlik uyarŹlarŹ.....	71
Teknik veriler .....	72

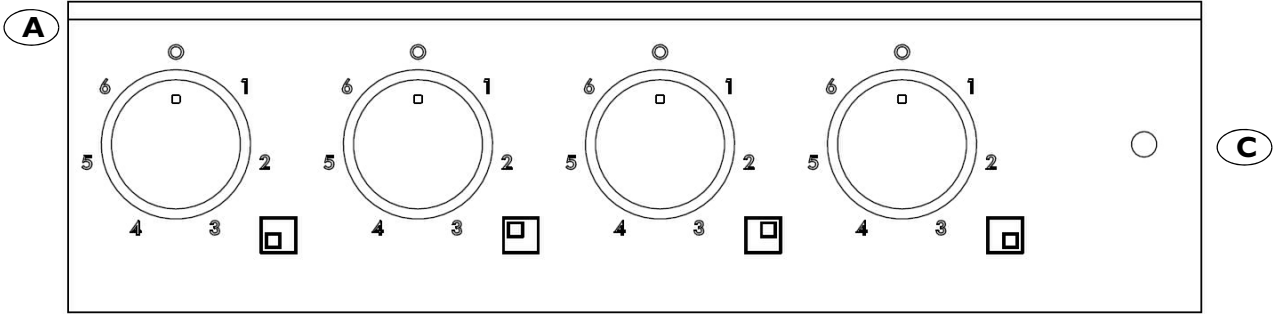
## GiriŹ

---

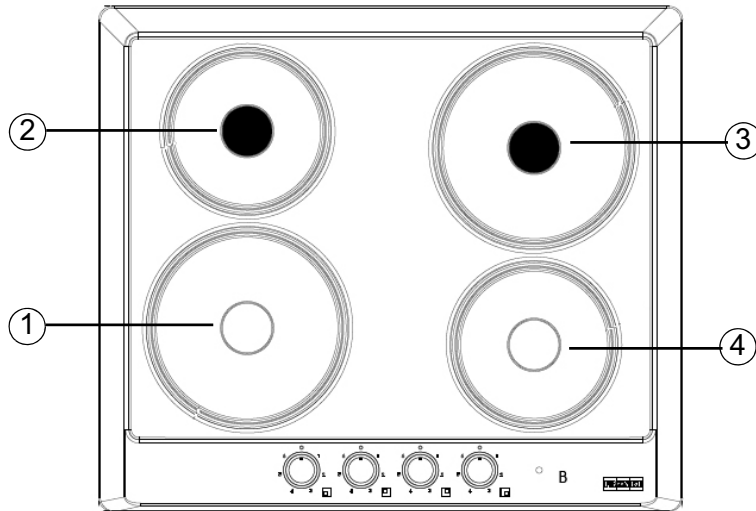
Bir Franke Źrūnūnū seētiŹiniz iēin teŹekkŹrler. CihazŹ kullanmadan ōnce, kullanma kŹlavuzunda yer alan uyarŹ ve tavsiyeleri dikkatlice okumanŹŹŹŹ tavsiye ederiz. Bōylelikle cihazŹ daha uzun sŹre verimli bir Źekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kŹlavuzunu gerektiŹinde kullanmak Źzere ōzenle saklayŹnŹŹ.

## Yakzından görünüm

- (A)** Kontrol Paneli
- (B)** Ocak düzeni
- (C)** Atežleme lambasž



### **(B)** FHM 604 4E

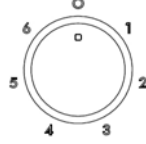


- 1) Ocak Ø 180 1500W
- 2) Hżzlż ocak Ø 140 1500W
- 3) Hżzlż ocak Ø 180 2000W
- 4) Ocak Ø 140 1000W

# Kullanım şekli

## Elektrikli ocakların yakılması

Bu düşme, hem saat yönünde (ocakların güçünü konum 1'den 6'ya kadar sırasıyla kademeli olarak artırır) hem de saatin tersi yönde döndürülebilir.



### Simgeler

- : sömük
- 1 : en düşük kapasite
- 2-5: orta kapasite
- 6 : en yüksek kapasite

Ayrıca elektrikli ocaklardan herhangi birisini, düşmeyi sömük (0) konumundan maksimum güç konumuna kadar herhangi bir konuma direk getirerek yakmak da mümkündür.

## Ocakların kullanımı

Elektrik sarfiyatından tasarruf sağlamak ve en iyi randıman almak için, ocakların en uygun ölçüde tencerelerin kullanılması tavsiye edilir. Ocakların düşmesi sömük konum haricinde herhangi bir konuma getirildiğinde, en az bir lamba "C" yanacaktır.

## Ocakların otomatik-koruması

Bu emniyet aygıtı, üzerinde bir tencere yokken sadece bir tek ocak bile alev unutulması durumunda bu ocakların gücünü düşürür. Bu aygıt, ocak yüzeyinin hasar görmemesi amacıyla ocakların aşırı ısınmasını önlemek üzere devreye girer.

## İlk ısıtma

Ocakların ilk kez kullanmadan önce, elektrikli ocakların üzerine tencere koymadan yaklaşık 5-10 dakika boyunca maksimum güce ısıtılması gereklidir. Bu başlangıç aşaması süresince, ocak yüzeyindeki koruyucu maddeler buharlaşarak az miktarda kötü bir koku yayabilir.

### Elektrikli ocakların kullanımı

Elektrikli ocaklardan en iyi sonuçları elde etmek için, pişirme veya yemeklerin hazırlanması sırasında uymanız gereken bazı esaslar vardır.

- Tencerenin ocak üzerine tam oturması için, alt düz olan tencereleri tercih ediniz.
- Ocakları yavaşça ısıtma için, en iyi şekilde faydalanabilmek için, en uygun ocakları en uygun olan tencereleri kullanınız.
- Hem ocakları hem de tencerelerin daha uzun ömürlü olmasını sağlamak için, tencerelerin alt kısmını kuru ve temiz olduğundan her zaman emin olunuz.

## Ocaşn temizliři ve bakımmı

---

Ocaşn bakımmı yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalterden ana hat elektrişini kesiniz.

- Bütün 18/10 paslanmaz çelik kışmlarş suyla yıkanıp özenle kurulandışş taktirde her zaman yeni olarak kalacaktır.
- Orijinal parlaklıışnı yeniden elde etmek için, Satıcınnızdan veya FRANKE Teknik Bakım Servisinden “Inox Creme Franke” macununu ve “Mikro-elyaf Franke bezini” alarak periyodik olarak kullanın.
- Eizimleri ve aşımlarş önlemek için, kesinlikle buharlı temizleyiciler, tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın.
- Ocak üzerinde asitli ve alkalimli maddeler ve paslanmı demir nesneler bırakmayın.
- Elektrikli ocaklar nemli bir toz beziyle silinmeli ve hafif ılık durumdayken bir yaşdanlık ile yaşlanmalıdır.

## Yardımm

---

Olaş çalıışma sorunlarş ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz.

**Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.**

### Aşıdaki hususlarş belirtiniz:

- Sorunun tipi;
- Cihazın modeli (Art.);
- Seri numarası (S.N.);

Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.

## Kurulum

---

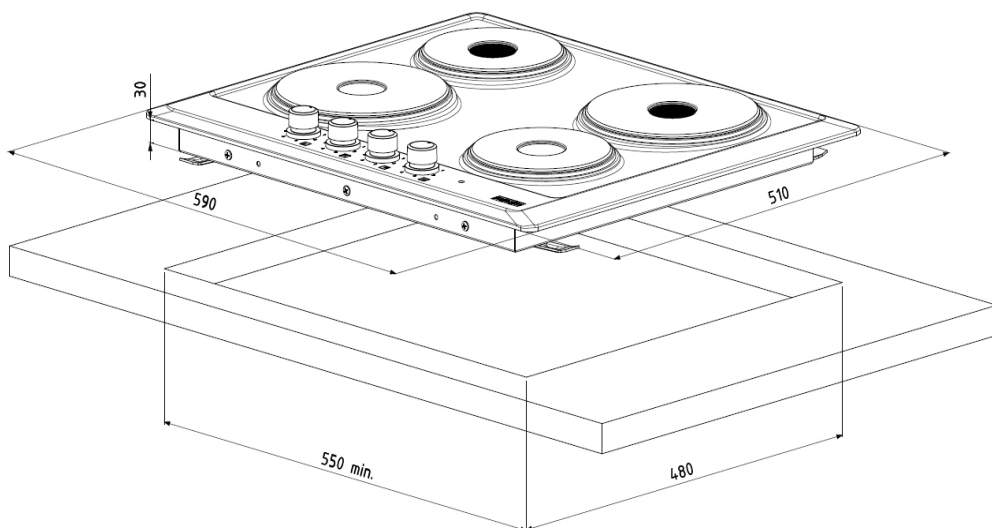
Ölerleyen bölümlerde kurulum/montaj işlemleri anlatılmaktadır. Bu işlemler, kalifiye bir personel tarafından yürürlükteki yerel kanunlar uyarınca yapılmalıdır, tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike arz edebilir.

**Bu talimatlara uyulmadışş taktirde imalatçi firma kışı ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiç bir sorumluluşu kabul etmez.**

### Mobilyanın hazırlanması

Bu kılavuz şnş 3 ankastre ocakş ile ilgilidir.

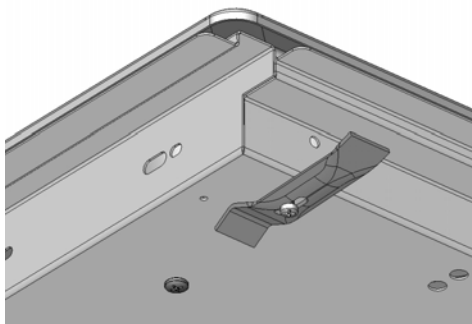
Şekil 1'de gösterilen boyutlarda en üstte bir delik hazırlayın.



Žek. 1

### Mobilya'ya yerleştirilmesi

Bařlantı iřlemelerini yaptıřktan sonra deliře ėok yakřn olarak macunu yayřn ve ocařı yaslayřn. Sabitleme kancalarřnř (řek. 2) hassas bir řekilde sřkřn. Macunun fazlalřklarřnř alřn.



Žek. 2

### Önemli

Yangřn tehlikelerine karřř koruma derecesi olarak bu cihazlar "Y" tipidir, bundan dolayı monte edildikleri yerde ocaktan daha yüksek ahřap kaplama duvarlara yakřn biėimde ankastre olarak sokulabilir, yeter ki cihazřn kenarřndan, yan taraf iėin en az: 50 mm. arka taraf iėin 30 mm'lik bir mesafe břrakřn ve üst tarafřna yerleřtirilecek dolaplar ocaktan en az 700 mm'lik mesafede bulunmalřdır.

### Not

Sořutma amaėlı havalandırmaya sahip olmayan bir fřrřna ankastre monte edilecek ise, fřrřnřn iėerisinde uygun bir havalandırma sařlamak aėřsřndan hava giriři ve ėřkřřř iėin uygun bir menfez sařlanmalřdır.



# Güvenlik uyarılar

## Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

- kurulum (kurulum bölümüne bakınız);
- ıslatma zekinden züphe duyulması halinde.

## Aşağıdaki durumlarda, imalatçı firma tarafından onaylanmış teknik yardım merkezine başvurunuz:

- ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan züphe edilmesi halinde;
- cihazın arızası ya da iyi ıalıtılamaması halinde orijinal yedek parça talep ediniz.

## Genel uyarılar

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz;
- daima orijinal yedek parça kullanılması talep ediniz;
- cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; özelliklerini deşirtmeye ıalıtılamayınız;
- cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır;
- cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir;
- **ocanın elektrikli zşztczlarına, çok sıcak olabileceklerinden kullanım esnasında ve kullanımdan hemen sonra dokunmamaya dikkat ediniz, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz;**
- sadece yemek pişirmek amaçlı kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız;
- herhangi bir bakım işleminden önce yada sorunlu ıalıtılaması halinde cihazın elektrik bağlantısının kesiniz;
- cihazın kullanılmadığı zamanlar, düşmelerin stop pozisyonunda olduklarını kontrol ediniz.

## Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirel köpük, metal kısımlar, vs.);
- cihaz, pişirme sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabilir;
- kullanım dıőı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

## Aşağıdaki hareketlerden kaçınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalnız ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısının kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak;
- cihazı dayanılabilecek bir yer olarak kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz ıoşaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.



## Önemli

- Elektrikli ocakların üzerine dengesiz ve deforme tencereler koymayınız, çünkü bunlar devrilebilir veya taşıyabilirler.
- Havalandırma konusunu ilgilendiren talimatlara özel olarak dikkat ediniz. Kullanılmakta olan bir pişirme cihazı, kurulmuş olduğu mekanda iş ve nem üretir. Mekanın iyi bir şekilde havalandırılması sağlanmalıdır: doğrudan havalandırma deliklerini açarak tavan veya mekanik havalandırma cihazı kurun (dış atış borulu emme davlumbazı). Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanılması yardımcı bir havalandırma gerektirir; örneğin bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.

**Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir: hatalı montaj, yanlış, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.**

## Teknik veriler



Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur:

- 19/02/73 tarihli 73/23/EEC (Alçak Gerilim);
- 03/05/89 tarihli 89/336/EEC (Elektromanyetik Uygunluk);
- 22/07/93 tarihli 93/68/EEC direktifi ve müteakip değişiklikleri.

### KULLANICILARA YÖNELİK BİLGİLER

**25 Temmuz tarihli kanun kararnamesinin 15 sayılı maddesi “Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli madde kullanımıyla azaltılmasıyla ve ayrıca bunların imhası ile ilgili 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE direktifleri”nin uygulanması uyarınca**

Ürünün üzerindeki üzeri taşıyıcı işaretli taşıyıcı kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiği zaman diğer atıklardan/taşıyıcılardan ayrılması gerektiğini belirtir.

Dolayısıyla ürünün kullanıcısının, cihazı uygun elektronik ve elektroteknik atık toplama merkezlerine teslim etmesi veya eşdeğer tipte bir cihazla birleştirmesi yapması için ürünü satın alması satıcıya geri götürmesi gerekecektir.




Ürünün, geri dönüşüm amacıyla tahsis edilmiş toplama tesislerine teslim edilmesi, çevreyle dost bir şekilde muameleye tabi tutulması ve elden geçirilmesi, çevre ve insan sağlığına gelebilecek olumsuz etkilerin önlenmesine yardımcı olmakla birlikte, cihazın yapısında kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilmesini sağlayacaktır.

Ürünün kullanıcı tarafından kanunlara uygun olmayan bir şekilde imhası/atılması, 22/1997 sayılı kanun hükümlerince cezai işleme tabidir (22/1997 sayılı kanunun 50. maddesi).



## GARANTİ BELGESİ

Belge No : 6762  
Ünvan : Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri San. ve Tic. A.S.  
Adres : İnönü mah. Gençlik cad. no:250 Gebze/Kocaeli  
Telefon : 0262 644 65 95 , Fax: 0262 644 65 85  
İmza : 

Belge Tarihi: 03.04.2002

- FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti. zevkle kullanacağınız ankastre cihazınızı 2 yıl süre ile belirtilen esaslar dahilinde garanti etmektedir.
- Ürünlerinizin garanti kapsamında olması için düzenlenen bu kartı ve montaj servis fişinizi, yetkili servislerimize başvurduğunuzda göstermek üzere saklayınız.
- Garanti Belgesini düzenleyerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acente veya temsilciliklere aittir.
- Garanti kapsamındaki her tamiratta ekteki kuponlardan bir adeti servisimize verilecektir.

MÜŞTERİ ADI, SOYADI : .....  
MÜŞTERİ ADRESİ : .....  
SATICI FİRMA ÜNVANI : .....  
SATICI FİRMA ADRESİ : .....  
FATURA TARİHİ VE NO : .....  
MALIN TÜKETİCİYE TESLİM YERİ VE TARİHİ : .....

BAYİ ONAY  
(İmza ve Kaşe)

### CİHAZIN

CİNSİ : ANKASTRE OCAKLAR  
MARKASI : FRANKE  
MODELİ : .....  
SERİ NO : .....

MONTAJ SERVİSİ  
(İmza ve Kaşe)

Bu GARANTİ BELGESİ'nin kullanılmasında 4077 sayılı kanun ve bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116/117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**G1**

**G2**

**G3**

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAK VE BU PARÇA SERVİS TARAFINDAN TESLİM ALINACAKTIR.

### CİHAZA AİT BİLGİLER

Cinsi.....  
Model.....  
Seri No.....  
Montaj Tarihi.....

### MÜŞTERİYE AİT BİLGİLER

Müşteri Adı, Soyadı.....  
Adresi.....  
.....  
.....



## GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Cihazınız kullanma kılavuzunda belirtilen şekilde kullanılması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere malzeme, montaj ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı teslim tarihinden itibaren 2 yıl süre ile garanti edilmiştir.
- 2) Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonu olmaması halinde malın satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 3) Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 4) Malın,
  - \* Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydı ile bir yıl içinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanılamamasının süreklilik kazanması,
  - \* Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - \* Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması durumunda sırasıyla satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme yapılacaktır.
- 5) Aşağıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır.
  - \* Cihazın kullanma talimatında belirtilen durumlara aykırı bir şekilde kullanılmasından doğan arızalar
  - \* Tüketicie teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar, (taşıma, çarpma, düşürme vs.)
  - \* Mamulü uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma
  - \* Montajın FRANKE yetkili servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından yapılması halinde gereken onarım için yetkili servise başvurmadan önce FRANKE Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazı ambalajından çıkartmış olması, cihazın onarımına, bakımına tadiline kalkışmış olması durumlarındaYukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı tamir edilir.
- 6) Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

--	--	--

ŞEHİR	SERVİS ADI	ADRES	TEL	FAKS
ADANA	AKDENİZ KLİMA	TURGUT ÖZAL BULV.GÜZEL YALI MAH. 128. SOK GÜLEN APT. NO:14/A	0 322 232 11 33 0 322 233 56 07 2327781	0 322 233 56 07
ADANA	KARSU SOĞUTMA	TURGUT ÖZAL BULVARI BULVAR APT. NO:38/33	0 322 235 58 13 0 322 235 70 78	0 322 235 39 49
AFYON	MAVİ ALEV TEKNİK	MARULCU MAH.AÇIKGÖZOĞLU SOK.NO:24/B AFYON	0272 214 73 84	0272 214 73 84
AMASYA	ERGÜVEN BOBİNAJ SOĞUTMA	YÜZEVLER MH.TORUMTAY SK. NO:39/F AMASYA	0 358 212 52 61 0 358 377 96 15	0 358 212 52 61
ANKARA	BAY TEKNİK	BİRLİK MAH. 50. SOK. 1/B ÇANKAYA / ANKARA	0 312 495 50 28	0 312 495 50 38
ANKARA	ANKARA MERKEZ SERVİS	72. SIK. 36 / 3 EMEK	0312 223 78 23 0312213 69 67	0 312 213 80 95
ANTALYA	BATUHAN SOĞUTMA	YENİGÜN MH. 1064 SK. ÖMEROĞLU APT. A BLOK NO:15/1	0 242 321 9096	0 242 312 88 48
ANTALYA	KARAVELİ TİC.	GÜVENLİK MAH. 276 SOK. 2 ZANCO APT. NO:3/E	0 242 345 01 51 0 242 334 79 44-45	0 242 346 48 67
ALANYA	ARIKAN SOĞUTMA	ŞEKERHAN MAH. YAYLAYOLU CAD. NO:72	0 242 519 51 70-71	0 242 519 51 71
BALIKESİR	ARŞİN ELEKTRİK	Sakarya cd.No:53/C AKÇAY / BALIKESİR	0 266 384 90 03	0 266 385 28 04
BALIKESİR	TUNALI TEKNİK	ATALAR CAD. SERENLİKUYU SOK. NO:17	0 266 244 67 93	0 266 244 67 93
BANDIRMA	KARDEŞLER TEKNİK	İHASNİYA MAH. ÇEŞME SOK. NO:3 BANDIRMA	0 266 714 12 50	0 266 715 27 56
BİTLİS	KERVAN SOĞUTMA	ŞEREFİYE CAD. NO:49	0 434 223 58 77	0 434 226 88 41
BOLU	DENİZ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	CUMHURİYET CD. NO:22 BOLU	0 374 217 18 17	0 374 215 36 58
BURDUR	UĞUR SOĞUTMA	ÖZGÜR MAH.CÜMBÜŞLÜ CAD.NO:10 BURDUR	0248 212 40 73	0248 212 40 73
DÜZCE	ÇİÇEK SOĞUTMA	ŞEREFİYE MAH. CCUMHURİYET SK. NO.38	0380 512 26 00	0380 512 26 00
BURSA	BUZUL TİCARET	BAŞAK CAD. ECELER SOK. YAPTAS İŞ HANI NO:19	0 224 222 97 97 / 220 40 10	0 224 223 08 25
BURSA	ELSİS ELEKTRİK	KIRCAALİ MAH. KIRCAALİ SOK. NO:24/1	0 224 250 86 85 / 253 22 92	0 224 271 20 60
GEMLİK	PAŞA TEKNİK	ORHANGAZİ CAD.NO:107/C GEMLİK /BURSA	0224 513 68 40	0224 514 78 35
ÇANAKKALE	CAN TEKNİK	CEVATPAŞA MAH.İNÖNÜ CAD.NO:64/2	0 286 217 61 08 0 286 217 25 25	0286 217 59 68
ÇORUM	KEÇELİ TEKNİK	YENİYOL MAH.SEPETÇİ SOK.NO:19 ÇORUM	0364 213 38 25	0364 224 12 59
DİYARBAKIR	TEKİN BUZ TEKNİK	YUNUS EMRE MH.KARDEŞLİK CD.MURAT AP.NO.18	0412 235 62 16	0412 232 37 19
DENİZLİ	ÖZKAR SOĞUTMA	H.KAPLANLAR MAH.BARIS CAD. NO:23 DENİZ	0 258 263 33 10	0258 263 33 10
EDİRNE	ÇAKIR SOĞUTMA	CUMHURİYET CAD.NO.8/A EDİRNE	0284 214 12 28	285 214 12 28
ELAZIĞ	NAMLI TEKNİK	SANAYİ MAH.FATİH SULTAN MEHMET BULV.NO:21 ELAZIĞ	0424 225 32 82	0424 225 25 72
ERZİNCAN	AKAR ELEKTRİK	SANAYİ ÇARŞISI 770 SOK NO:81	0 446 214 2464	0 446 214 24 64
ERZURUM	AS TEKNİK	EMİRŞEYH MAH. PALANDÖKEN CAD. NO:27/A	0 442 213 24 04 (3HAT)	0 442 213 24 06
ESKİŞEHİR	GÜRERKA ELEKTROMEKANİK	VİŞNELİK MAH.SAVAŞ CAD.73/A	0 222 226 24 56 0 222 226 07 78	0 222 226 13 65
GAZİANTEP	MİKRO ELEKTROTEKNİK	GAZİ MAH. ZÜBEYDE HANIM BULV. NO:72/B	0 342 336 6162	0 342 336 72 90
GAZİANTEP	BURAK SOĞUTMA	BAHÇELİEVLER MAH.FERİT ARSAN SK.NO:19	0342 231 19 94 231 88 80	0342 231 88 81
GİRESUN	GÜNEŞ TEKNİK	HACI SİYAM MAH. FATİH CAD. NO:113	0454 216 60 96	0454 216 31 01
HATAY	YÜCE SOĞUTMA	ARMUTLU MAH. GÜNDÜZ CAD. NO:59	0326 2239791	0326 223 97 91
ISPARTA	FRİGONTERM	YENİ ANTALYA CAD. NO :33 ISPARTA	0246 218 68 38	0246 218 68 38
İSTANBUL	ERCİYES SOĞUTMA	DOĞU MH.FLORYA SK.NO:11 PENDİK İSTANBUL	0 216 354 33 48 390 69 85	0 216 491 89 74
İSTANBUL	GÖRAY SERVİS	ESENTEPE CAD.BİLİDİRCİN SOK.NO:36 GÜLBAĞ/M.KÖY	0 212 211 19 84 / 217 10 12	0 212 211 84 93
İSTANBUL	BEYAZ SERVİS	ÇAVUŞBAŞI CD.SUH ÇIKMAZI SK. NO:6/A KAVAÇIK	0 216 537 01 05 / 537 01 06	0 216 537 01 07
İSTANBUL	GÜRFAZ SERVİS	CUMHURİYET CAD.KİRİŞÇİ SOK.ŞULE APT. NO:4-B ÜSKÜDAR	0 216 391 69 31 0 216 341 21 38	0 216 334 17 10
İSTANBUL	İLKSER TEKNİK	EMİRHAN CAD. MERGEN APT. NO:2/3 DİKİLİTAŞ	0 212 261 49 84 0 212 261 92 45	0 212 259 39 22
İSTANBUL	TUNASER FRANKE SERVİSİ	35. CAD. NO:114/A ÖRNEK MAHALLESİ GÖZTEPE	0 216 315 48 32 0 216 324 93 99	0 216 324 93 99
İSTANBUL	BURAN SERVİS	YALI KOŞKU SİTESİ A. BLOK NO:2 BEYLİKDÜZÜ/ İSTANBUL	0 212 853 30 30 0212 853 30 31-321 29 77-294 58 48	0 212 853 30 32

ŞEHİR	SERVİS ADI	ADRES	TEL	FAKS
İSTANBUL	ATILIM SOĞUTMA	KEMALPAŞA MH.HALKALI CD.OSMANBEY SK.NO:9 SEFAKÖY	0212 425 16 76	0212 424 42 62
İSKENDERUN	MEAS SOĞUTMA	Şehit Oğuz Yener cd. No:78	0326 617 11 74	0326 613 55 65
İZMİR	TERMO TEKNİK	İNÖNÜ CAD. NO:392 A/B	0 232 243 55 08 / 244 53 55	0 232 244 53 56
KARAMAN	ÖZ SOĞUTMA	SEKİ ÇEME MAH.DR.METMET ARMUTLU CAD.NO:26 KARAMAN	0 – 338 212 06 74	0338 212 91 62
K.MARAŞ	ARZU SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. ANDIRIN CAD.54/A	0344 223 96 54	0344 223 96 54
KASTAMONU	ALTAN ELEKTRİK	İSMAILBEY MH. INEBOLU CD. NO:45	0 366 214 26 96	0 366 214 09 89
KIRIKKALE	AKTİF SERVİS	YAYLACIK MAH.ULUBATLI HASAN CAD.22/B	0318 218 00 44 (0542 771 44 13)	0318 218 00 44
KAYSERİ	SİMGE SOĞUTMA	FATİH MAH. KANAL CAD.KAHYA BEY APT. ALTI NO.80/A KAYSERİ	0352 221 00 55	0352 221 20 92
KOCAELİ	GARANTİ SOĞUTMA	MİTHAT GÜRSES CAD.NO:17/A GÖLCÜK KOCAELİ	0262 426 42 57	0262 426 93 35
KONYA	MEVLANA SOĞUTMA	HOCA HABİB MAH. KÖPRÜBAŞI CAD.12/C KONYA	0 332 353 12 89	0 332 352 17 05
KÜTAHYA	ÖZ KALAY ELEKTRİK	MENDERES CAD. AKGÜN APT. A BLOK NO:37/B	0 274 212 15 20	0 274 216 70 99
MALATYA	SAVAŞ TEKNİK	MÜCELLİ CAD. DERME SOK. NO:30/C	0 422 322 28 56 325 53 73	0 422 325 82 54
MANİSA	EKOL SERVİS	MİMARŞİNAN MH.ERLER CD.NO:24/A	0236 232 74 66	0236 238 48 93
MARDİN	MUM TEKNİK	TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ KARSISI NO:118/B	0 482 212 91 05 212 32 82	
MERSİN	IŞIK TEKNİK	MESUDİYE MAH. 5107 SK.:4/A MERSİN	0324 239 31 59	0324 239 31 59
MUĞLA	AKIM ELEKTRİK	ŞEYH MAH. GEN. MUSTAFA MUĞLALI CD. NO:20	0252 214 72 15	0252 212 49 70
MUĞLA	GÜN TEKNİK	Müşak Bey mah.Ragıp Bey cad.Nazımefendi ap.No:22 MUĞLA (askerlik şub.arkası)	0252 212 81 90 0542 835 38 12	0252 212 81 90
MUĞLA	BAĞCI SOĞUTMA	ATATÜRK BULV.KÖYCEĞİZ CD.DALYAN/ORTACA	0 252 284 39 93 0 542 624 70 22	0 252 284 39 93
MUĞLA	YAYLA ELEKTRONİK	Umuça Mh.Üçkuyular Cd.NO:48 BODRUM	0 252 313 91 05	0 252 316 17 29
ORDU	EVSER SOĞUTMA	YENİ MAH.5.SOK.NO:3	0452 212 25 38	0452 214 13 59
RİZE	ULUHAN TEKNİK	Atatürk cd. 97.sk. Kopuz İş Hanı No:319 F-RİZE	0 464 217 29 34	0 464 213 27 35
SAKARYA	YILDIZ TEKNİK	TİĞCİLAR MAH. TURAN CA. NO:4	0 264 277 14 35 0 264 279 02 93	0 264 273 26 82
SAMSUN	GİZEM SOĞUTMA	19 MAYIS MAH. DR. KAMİL CAD. NO.16/B	0 362 233 33 62	0362 234 55 99
SİİRT	BURAK TEKNİK	CUMHURİYET CAD. ESKİ KUNDURACILAR ÇARŞISI NO:48/2	0 484 223 40 65	0 484 223 40 65
SİNOP	DEMİREL TİCARET	MEYDANKAPI MAH.İTFAİYE CAD.NO:7 SİNOP	0368 260 07 87 CEP:0533 642 94 29	0368 260 07 87
SİVAS	SOĞUK TEKNİK	MEHMET PAŞA MAH.KONGRE SOK.IŞIK AP.NO:6 SİVAS	0346 221 17 89	0346 223 87 98
ŞANLI URFA	AKTAŞ ELEKTRİK	ASFALT CAD.NO:16/F ŞANLIURFA	0414 217 14 87	0414 217 14 87
TEKİRDAĞ	KURAL SOĞUTMA	ERTULUR MAH. GÜNEŞ SOK. NO:7 TÜFEKÇİ KENAN PASAĞI	0 282 262 55 46	0 282 263 89 17
TRABZON	MERKEZ SERVİS	GÜLBAHAR HATUN MAH YAVUZ SELİM BULVARI NO:54/B	0 462 230 37 44 / 223 31 30	0 462 230 10 81
UŞAK	SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	ŞEKERBANK ARALIĞI GÜMÜŞ SOK. NO:36	0 276 215 69 43	0 276 223 39 43
EREĞLİ /ZONGULDAK	NASİP SOĞUTMA	ERDEMİR CAD. NO: 205 EREĞLİ	0372 322 07 78-322 58 78	0372 323 70 77
ZONGULDAK	FRANKE YETKİLİ SERVİSİ	MİTHAT PAŞA MAH. OKUL SOK. NO:12/1-A	0372 251 48 92	0372 251 48 92

# Оглавление

---

Введение .....	77
Варочная панель крупным планом.....	78
Как пользоваться варочной панелью .....	79
Чистка и уход за варочной панелью .....	80
Сервисное обслуживание .....	80
Установка.....	80
Подключение к электрической сети .....	82
Предупреждения по безопасности .....	83
Технические данные .....	84

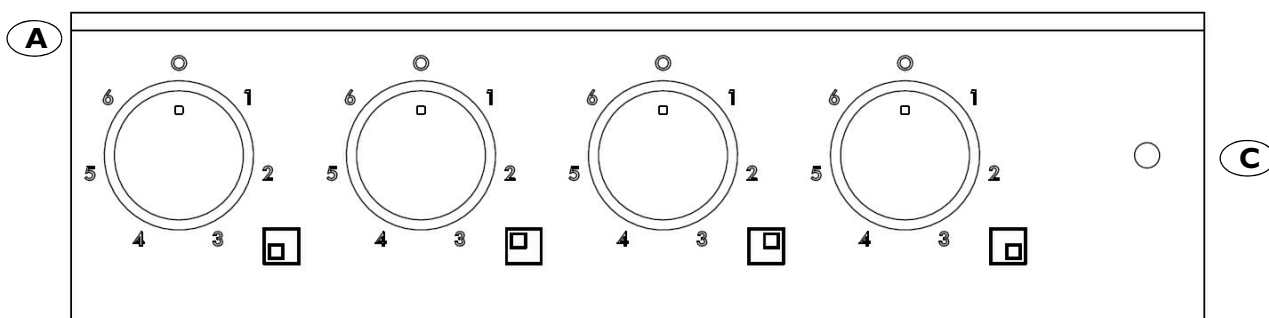
## Введение

---

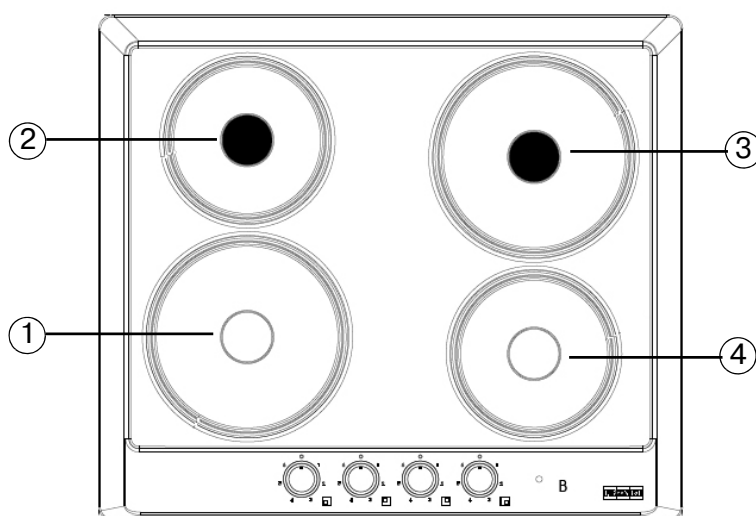
Благодарим Вас за выбор продукции Franke. Перед тем, как приступить к эксплуатации варочной панели, советуем внимательно ознакомиться с предупреждениями и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это облегчит эксплуатацию прибора и позволит увеличить срок его эффективной службы. Сохраните настоящее руководство на случай необходимости в будущем.

# Варочная панель крупным планом

- Ⓐ Панель управления
- Ⓑ Варочная панель
- Ⓒ Индикатор включения



- Ⓑ **FHM 604 4E**

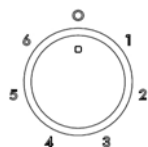


- 1) Конфорка Ø 180 1500 Вт
- 2) Быстродействующая конфорка Ø 140 - 1500 Вт
- 3) Быстродействующая конфорка Ø180 - 2000 Вт
- 4) Конфорка Ø 140 1000 Вт

# Как пользоваться варочной панелью

## Включение электрических конфорок

Эту ручку можно поворачивать как по часовой стрелке (постепенно увеличивая мощность конфорки, начиная с положения 1 и до положения 6), так и против часовой стрелки.



### Значение символов

- O**: Выключено
- 1**: минимальная мощность
- 2-5**: промежуточная мощность
- 6**: максимальная мощность

Любую конфорку также можно включить поворотом ручки из положения (0) непосредственно в положение максимальной мощности (6).

## Использование конфорок

Для снижения расхода электроэнергии и повышения КПД варочной панели рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, соответствующим диаметру конфорки. При любом положении ручки, отличном от положения “выключено”, горит индикатор включения “С”.

## Автоматическое предохранительное устройство конфорок

Данное предохранительное устройство уменьшает мощность конфорок в случае, если хотя бы одна из них случайно остается включенной при отсутствии на ней посуды. Это устройство предотвращает чрезмерный нагрев конфорок, который мог бы привести к повреждению варочной панели.

## Первое включение

Перед первым использованием варочной панели необходимо прогреть конфорки при максимальной температуре в течение примерно 5-10 минут, не ставя на них посуду. Во время этого предварительного этапа защитный слой масла, которым покрыты конфорки, испаряется; при этом образуется очень небольшое количество дыма и неприятного запаха.

### Эксплуатация варочной панели

Для получения наилучших результатов при приготовлении пищи на Вашей варочной панели следует придерживаться ряда основных правил, касающихся как самого процесса приготовления, так и подготовки продуктов.

- Используйте посуду с ровным дном для обеспечения ее плотного прилегания к конфорке.
- Используйте посуду с диаметром, равным диаметру конфорок, для обеспечения использования всего выделяющегося тепла.
- Следите за тем, чтобы дно кастрюль всегда было сухим и чистым для обеспечения долгого срока службы варочной панели и самих кастрюль.



## Чистка и уход за варочной панелью

---

Прежде, чем приступить к уходу за варочной панелью необходимо извлечь вилку из розетки сети электропитания или обесточить ее, разомкнув главный рубильник.

- Детали из нержавеющей или эмалированной стали всегда будут выглядеть как новые, если промывать их водой или специальными средствами с последующим протиранием насухо.
- Для восстановления первоначального блеска периодически используйте специальную пасту (Inox Creme Franke) и салфетку из микрофибры (Panno Microfibra Franke), которые можно приобрести у Вашего дилера или в Сервисном центре компании Franke.
- Категорически запрещается использовать паровые чистящие устройства, металлические губки или мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность варочной панели.
- Не оставляйте на варочной панели кислые, щелочные вещества или ржавые металлические предметы.
- Протирайте электрические конфорки влажной тряпкой; пока они совсем не остыли, их можно смазать небольшим количеством растительного масла.

## Сервисное обслуживание

---

В случае появления каких-либо неисправностей в функционировании варочной панели обращайтесь в центр сервисного обслуживания. Перечень центров сервисного обслуживания приложен к настоящему руководству.

**Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.**

**Укажите:**

- вид неисправности;
- модель варочной панели (Art.);
- серийный номер (S.N.);

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.

## Установка

---

В этом параграфе приведено описание операций, которые необходимо выполнять при установке прибора. Такие работы должны осуществляться в соответствии с действующими нормами и выполняться квалифицированными специалистами, т.к. их выполнение лицами, не имеющими необходимого опыта, может создать опасную ситуацию.

**Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие несоблюдения приведенных выше указаний.**

## Подготовка мебели

Настоящая инструкция относится к встраиваемой варочной панели класса 3.

Выполните отверстие в рабочем столе по размерам, приведенным на рис. 1.

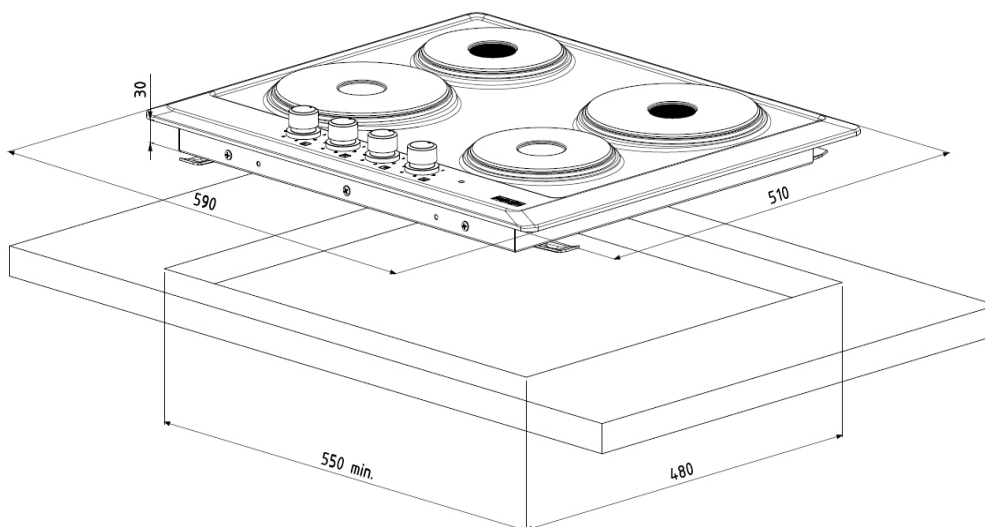


Рис. 1

## Встраивание в кухонную мебель

Выполнив подключения, проложите уплотнитель по краям отверстия и вставьте варочную панель. Осторожно закручивая, затяните крепления (рис.2). Удалите излишки уплотнителя.

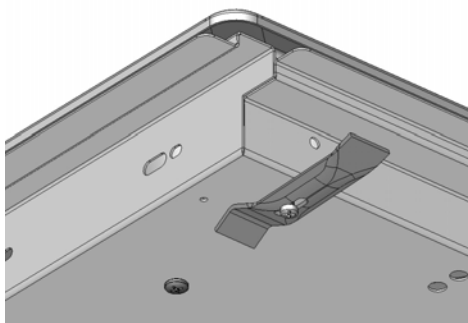


Рис. 2

### Внимание

Данные приборы имеют степень огнестойкости Y. Поэтому они могут быть установлены вблизи стенок деревянной мебели, находящейся рядом со столешницей (и выше нее), в которую встроены эти приборы, при условии соблюдения расстояния от края прибора не менее: 50 мм. для боковой стенки и 30 мм для задней стенки. Расстояние от навесного шкафа (если имеется) до варочной панели должно составлять не менее 700 мм.

### Примечание

В случае установки варочной панели над встроенной духовкой, не имеющей принудительной охлаждающей вентиляции, для обеспечения необходимой циркуляции воздуха внутри мебели необходимо предусмотреть отверстия для поступления и удаления воздуха.

# Подключение к электрической сети

Варочная панель FRANKE поставляется без шнура питания.

## Подключение шнура питания к клеммной колодке

Параметры шнура питания определяются используемым типом электрического подключения (см. схему соединения - рис. 3). Для подключения шнура питания откройте клеммную коробку, отвинтив винт крепящий ее крышку, и нажав отверткой на два фиксирующих язычка.

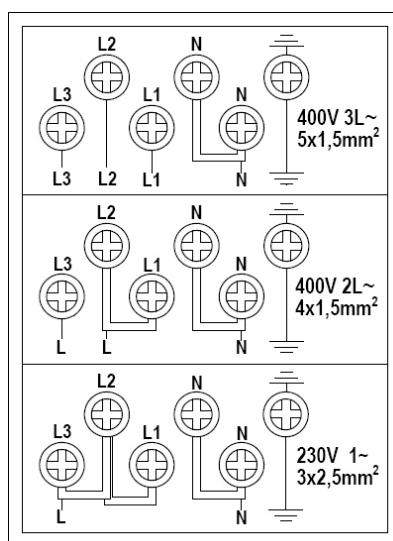


Рис. 3

## Подключение шнура питания к электрической сети

Необходимо выполнить стационарное подсоединение варочной панели к электрической сети, предусмотрев устройство отключения от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами (не менее 3 мм), обеспечивающим полное отключение прибора от сети в условиях перенапряжения категории III.

Шнур питания, кроме того, должен располагаться таким образом, чтобы исключить нагрев любой его точки до температуры, на 50°C превышающей температуру окружающей среды.

Перед выполнением подключения убедитесь в том, что:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- при установленной варочной панели к многополюсному размыкателю имеется свободный доступ.

**Примечание:** запрещается использовать редукторы, переходники и разветвители, которые могут привести к нагреву и обгоранию проводов.

**Внимание:** В случае установки варочной панели над встроенной духовкой, электрическое подключение варочной панели и духовки должно быть выполнено по отдельности, как по соображениям электробезопасности, так и для облегчения возможности извлечения духовки.

# Предупреждения по безопасности

---

**В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:**

- при выполнении установки (см. раздел “Установка”);
- при появлении сомнений относительно правильности работы варочной панели.

**Обращайтесь в центры сервисного обслуживания, уполномоченные изготовителем, в следующих случаях:**

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- при возникновении неисправностей или в случае плохой работы варочной панели; при этом требуйте применения оригинальных запчастей.

## Указания общего характера

Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного бытового электроприбора:

- обращайтесь только в авторизованные центры технического обслуживания;
- всегда требуйте использования оригинальных запчастей;
- данный прибор предназначен для использования в быту с непрофессиональными целями; нельзя изменять его характеристики;
- на паспортной табличке приведены символы стран, для которых действительны настоящие инструкции;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только при подключении его к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами;
- **будьте осторожны и не касайтесь конфорок во время их работы и сразу же после выключения, т.к. они сильно нагреваются; уделяйте особое внимание тому, чтобы держать детей в должном удалении от варочной панели;**
- используйте варочную панель только для приготовления пищи и более ни в каких других целях;
- перед проведением любой операции по чистке или техобслуживанию, а также в случае неисправной работы варочной панели отключите ее от сети электропитания;
- всегда проверяйте что, когда варочная панель не используется, ручки управления конфорками находятся в выключенном положении.

## Не позволяйте детям прикасаться к:

- органам управления и прибору в целом;
- упаковочным материалам (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- варочной панели во время работы и сразу после ее выключения, из-за высокой температуры;
- выведенному из эксплуатации изделию (в этом случае детали, которые могут представлять опасность, должны быть приведены в неопасное состояние).

## Категорически запрещается:

- прикасаться к прибору влажными частями тела;
- использовать прибор, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть за шнур для отключения прибора от сетевой розетки;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;
- оставлять шнур питания других электробытовых приборов на горячих частях прибора;
- подвергать прибор воздействию атмосферных агентов;
- использовать прибор в качестве опорной поверхности;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи прибора;
- использовать переходники, тройники, удлинители и т.д.;
- доверять установку и ремонт прибора неквалифицированным лицам.

## Внимание

- Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду во избежание ее опрокидывания или проливания ее содержимого на поверхность панели.
- Особое внимание следует уделять требованиям, касающимся вентиляции. Использование варочной панели приводит к образованию тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. В этом помещении необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения, причем: держите открытыми отверстия, обеспечивающие естественную вентиляцию, либо установите устройство для механической вентиляции (вытяжку с выпускным воздуховодом). Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительного проветривания помещения (например, открытием окна), либо увеличения мощности устройства механической вытяжной вентиляции, если таковое имеется.

**Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может иметь место вследствие: неверной установки и ненадлежащей, ошибочной и неразумной эксплуатации.**

## Технические данные

---



Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение);
- 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость);
- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующие редакции.

### ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

**в соответствии со статьей 15 законодательного акта от 25 июля “Применение Директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах и утилизации отходов”**

Имеющийся на приборе символ перечеркнутого контейнера для мусора указывает на то, что по завершении срока службы данное изделие должно быть удалено в отходы отдельно от обычных отходов.

Поэтому пользователь обязан сдать устройство с истекшим сроком службы в соответствующий центр сбора электронных и электрических отходов или же сдать устройство в магазин в момент приобретения нового устройства аналогичного типа, из расчета один к одному.



Надлежащая утилизация прибора обеспечивает правильность его дальнейшей переработки с соблюдением норм по охране окружающей среды, что позволяет исключить возможное негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье людей, а также способствует вторичному использованию материалов, применяемых в оборудовании. Не соответствующая требованиям закона утилизация прибора Пользователем влечет за собой применение административных санкций согласно законодательному акту. 22/1997” (статья 50 и далее Закона 22/1997).

# Összefoglalás

---

Bevezetés.....	85
Közelnézet.....	86
Használati tanácsok .....	87
A főzőlap tisztítása és karbantartása .....	88
Vevőszolgálat .....	88
Üzembe helyezés.....	88
Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz .....	90
Biztonsági figyelmeztetések.....	91
Műszaki adatok .....	92

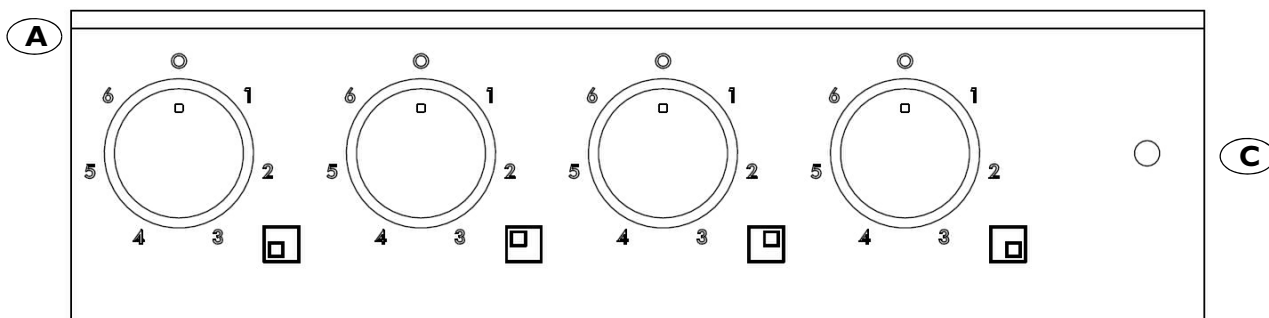
## Bevezetés

---

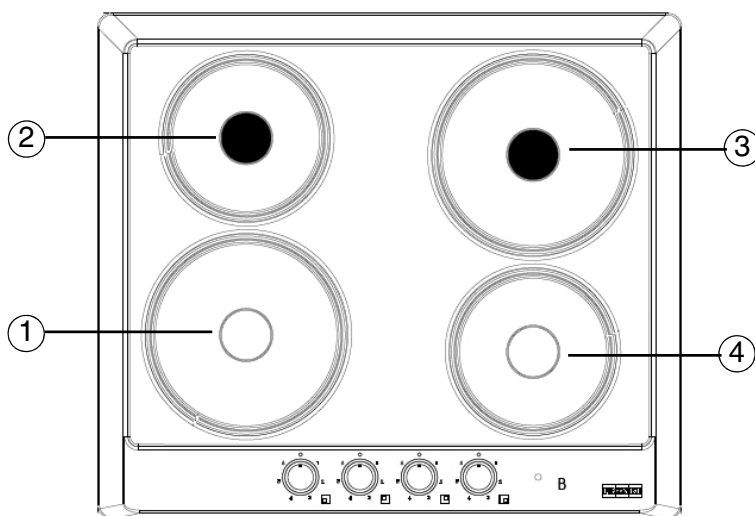
Köszönjük Önnek, hogy a Franke termékét választotta. A készülék használatba vétele előtt javasoljuk, hogy olvassa el figyelmesen az útmutatóban foglalt tanácsokat és figyelmeztetéseket. Ha így tesz, akkor könnyebben és hosszabb időn át használhatja majd a készüléket. Őrizze meg az útmutatót, mert később még szüksége lehet rá.

# Közelnézet

- A** Kezelőlap
- B** Főzőlap
- C** Bekapcsolás jelzőfény



## **B** FHM 604 4E



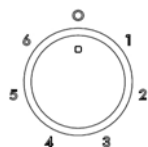
- 1) Főzőlap Ø 180 1500 W
- 2) Gyors főzőlap Ø 140 1500 W
- 3) Gyors főzőlap Ø 180 2000 W
- 4) Főzőlap Ø 140 1000 W

# Használati tanácsok

---

## Az elektromos lapok bekapcsolása

Ezt a gombot elforgathatja akár az óramutató járásával megegyező irányban (fokozatosan növelve a lap teljesítményét 1-ről 6-os fokozatra), akár azzal ellentétesen is.



### Jelzések

- : kikapcsolva
- 1 : minimális teljesítmény
- 2-5: közepes teljesítmény
- 6 : maximális teljesítmény

A kikapcsolt (0) helyzetből a maximális teljesítmény (6) állásba való forgatással bármelyik elektromos lap közvetlenül is bekapcsolható.

## A lapok használata

Az áramfogyasztás csökkentése és a hatékonyság javítása érdekében ajánlatos a lapoknak megfelelő átmérőjű lábosokat használni. A kikapcsolt állást leszámítva a gomb bármelyik helyzetében világítani kezd a „C” működés jelzőfény.

## A lapok önvédelme

Ez a biztonsági eszköz akkor is mérsékli a lapok teljesítményét, ha közülük akár csak egy is véletlenül bekapcsolt állapotban maradt és nincs rajta lábos.

Ez az eszköz tehát megakadályozza a lapok túlhevülését és így a készülék ebből következő esetleges károsodását.

## Első használat

A készülék első alkalommal való használata előtt szükség van arra, hogy 5-10 percig lábos nélkül maximális hőmérsékletre hevítse fel a lapokat. Ezen kezdeti szakasz során az olajos védőréteg elpárolog, minimális mennyiségű füstöt és kellemetlen szagot produkálva.

### A készülék használata

A készülék optimális működése érdekében egyéb lényeges szempontokat is be kell tartania a főzés, illetve az ételkészítés során.

- Olyan lábosokat használjon, amelyeknek lapos a fenéklemezük és így jobban érintkeznek a lappal.
- Olyan lábosokat használjon, amelyek átmérője megegyezik a lap átmérőjével, mert így jobb lesz a hő hasznosulása.
- A készülék és a lábosok hosszú élettartama érdekében mindig ügyeljen arra, hogy a lábosok alja tiszta és száraz legyen.



## A főzőlap tisztítása és karbantartása

---

A főzőlap karbantartása előtt minden alkalommal ki kell húzni a konnektorból a hálózati csatlakozót, vagy a hálózati főkapcsoló segítségével kell gondoskodni a rendszer áramtalanításáról.

- A zománcozott, illetve a rozsdamentes acélból készült alkatrészek újszerű állapotban őrizhetők meg, ha tisztításuk vízzel vagy meghatározott termékekkel történik, azután pedig alaposan áttörlésre kerülnek.
- Az eredeti csillogás megőrzéséhez használja rendszeresen a márkakereskedőknél vagy a Franke vevőszolgálatnál beszerezhető "Inox Creme Franke" pasztát és a "Panno Microfibra Franke" mikroszálas törlőkendőt.
- Teljes mértékben kerülni kell a gőzzel tisztító készülékek, a fémszivacs, az acélgyapot, a sósav és minden más, karcoló vagy dörzshatású anyag használatát.
- Ne hagyjon a főzőlapon savas vagy lúgos kémhatású anyagokat, valamint rozsdás vastárgyakat.
- Az elektromos lapokat nedves törlőruhával kell tisztítani és még langyos állapotukban egy pici olajjal kell megkenni.

## Vevőszolgálat

---

A készülék működési problémái esetén forduljon a mellékelt lista szerinti vevőszolgálathoz.

**A munkát mindig hivatalos szerelővel végeztesse.**

### A közlendő adatok:

- a probléma jellege;
- A készülék típusa (Art.);
- A készülék gyári száma (S.N.);

Ez utóbbi információkat a garancialevélben szereplő adattábla tartalmazza.

## Üzembe helyezés

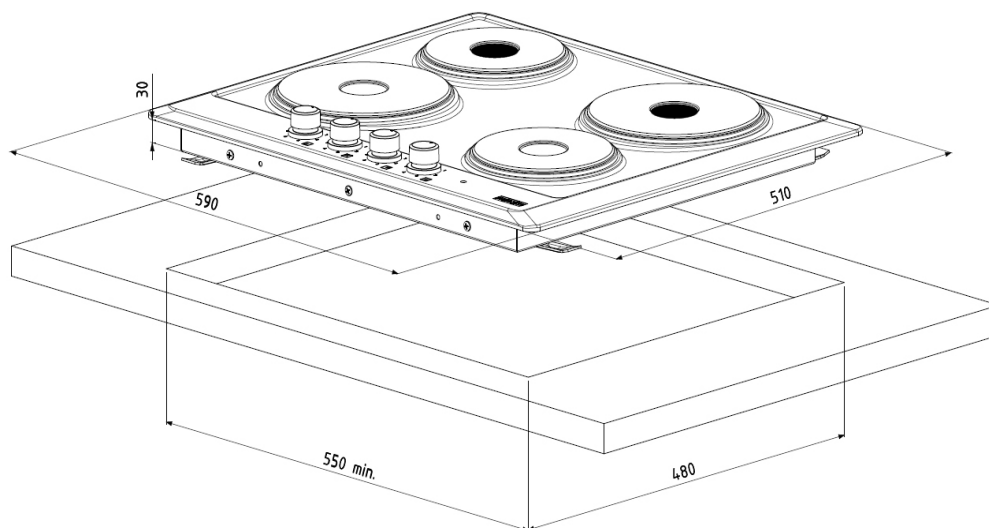
---

Az alábbiakban az üzembe helyezéshez szükséges műveletek kerülnek bemutatásra. Ezen műveleteket - a hatályos rendelkezések betartása mellett - szakembereknek kell elvégezniük, mert szakképzetlen személyek általi elvégzésük veszélyforrást jelenthet.

**A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az említett rendelkezések be nem tartása miatt bekövetkező személyi sérülésekért és vagyoni károkért.**

### A bútor előkészítése

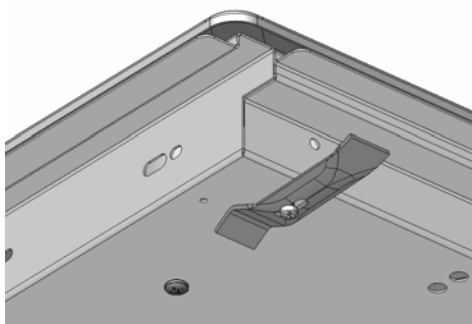
A jelen útmutató a 3. osztályba tartozó beépíthető főzőlapokra vonatkozik. Alakítsa ki az 1. ábrán látható méretek szerinti nyílást a felső részben.



1. ábra

## Behelyezés a bútorba

A bekötési műveletek elvégzését követően helyezze el a tömítő szalagot a nyílás oldalai mentén, majd nyomja le a főzőlapot. Óvatos betekerés mellett szorítsa meg a rögzítő kampókat (2. ábra). Távolítsa el a tömítő szalag fölösleges darabjait.



2. ábra

### Fontos

A tűzveszély elleni védelmet illetően ezek a készülékek az "Y" kategóriába tartoznak, vagyis a beszerelési alapsíknál magasabb fafalak közelében is elhelyezhetők, amennyiben a készülék széle és az oldalfal, illetve hátsó fal között 50 mm. illetve 30 mm a távolság, továbbá amennyiben az esetleges függő részek legalább 700 mm távolságban helyezkednek el a főzőlap felett.

### Megjegyzés

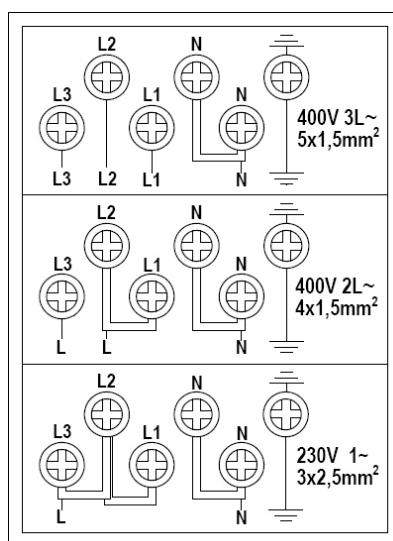
Hűtőventilátor nélküli, beépíthető sütő fölé történő üzembe helyezés esetén levegő ki- és bemeneti nyílásról kell gondoskodni ahhoz, hogy a konyhabútor belsejében megfelelő légáramlást lehessen biztosítani.

# Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

A FRANKE készüléknek nem tartozéka a tápvezeték.

## A tápvezeték csatlakoztatása a kapocsléchez

A tápvezeték méretét az alkalmazott elektromos bekötés típusa alapján kell kialakítani (lásd az alábbi kapcsolási rajzot - 3. ábra). A tápvezeték bekötéséhez a fedélcsavar kicsavarásával és egy csavarhúzóval a két tartónyelvbe való bedugásával, majd megemelésével nyissa fel a kapocsléc dobozát.



3. ábra

## A tápvezeték bekötése a hálózatba

A főzőlap tartósan az elektromos hálózatba van bekötve, így gondoskodni kell egy olyan eszközről, amely biztosítja a hálózatról való lekapcsolást és amely érintkezőtávolsága révén lehetővé teszi a teljes áramtalanítást a III. túlfeszültségi osztályra jellemző körülmények bekövetkeztekor.

A tápvezetékét úgy helyezze el, hogy a hőmérséklet annak egyik pontján se tudja 50°C-nál nagyobb mértékben meghaladni a környezeti hőmérsékletet.

A bekötés elvégzése előtt győződjön meg arról, hogy

- a korlátozó szelep és háztartás elektromos hálózata elbírja-e a készülék terhelését (lásd a gyári adattáblát);
- a háztartás elektromos hálózata a törvényi előírásoknak és normáknak megfelelően van-e földelve;
- a többpólusú megszakító az üzembe helyezés után is könnyen elérhető-e.

**Megjegyzés:** nincsenek használva szűkítők, adapterek vagy átalakítók, mert ezek túlhevülést vagy kiégést okozhatnak.

**Figyelem:** beépíthető sütő fölé történő üzembe helyezés esetén a főzőlap és a sütő elektromos bekötését el kell különíteni egymástól egyrészt biztonsági okból, másrészt pedig a sütő esetleges kiemelésének megkönnyítése érdekében.

# Biztonsági figyelmeztetések

---

## Az alábbi esetekben mindig szakképzett szerelőhöz kell fordulni:

- üzembe helyezés (lásd az üzembe helyezésről szóló részt);
- a készülék működésével kapcsolatos bizonytalanságok.

## Az alábbi esetekben a gyártó hivatalos vevőszolgálatához kell fordulni:

- rögtön a csomagolóanyag eltávolítása után, ha kétséges a készülék épsége;
- a készülék meghibásodása vagy hibás működése, eredeti pótalkatrészek kérése mellett.

## Általános figyelmeztetések

A készülék hatékonyságának és biztonságának garantálása érdekében:

- kizárólag a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon;
- mindig kérje az eredeti pótalkatrészek használatát;
- a készülék háztartásokban való, nem szakmai célú használatra készült; tilos a készülék jellemzőit megváltoztatni;
- az adattáblán szerepelnek azon országok kódjai, ahol az útmutató előírásai érvényesek;
- az elektromos biztonság csak abban az esetben szavatolható, ha a készülék helyesen került bekötésre egy a hatályos jogszabályoknak megfelelően földelt hálózatba;
- **ügyeljen arra, hogy használat közben és utána ne érjen hozzá a főzőlapokhoz, és a gyerekeket is tartsa azoktól távol;**
- a főzésen kívül semmilyen más tevékenységgel ne foglalkozzon;
- minden karbantartási művelet előtt, illetve hibás működés esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról;
- figyeljen arra, hogy a kapcsológombok mindig alaphelyzetben legyenek akkor, ha nem használja a készüléket.

## A gyerekeket tartsa távol az alábbiaktól:

- a kezelőszervek és maga a készülék;
- a csomagolóanyag elemei (zacskók, hungarocell, fémrészek stb.);
- a készülék a főzőlap működése közben és közvetlenül a működést követően, tekintettel a magas hőmérsékletre;
- a nem használt készülék (ilyen esetben ártalmatlanná kell tenni a veszélyesnek minősülő alkatrészeket).

## Kerülje a következőket:

- a készülék érintése nedves testrészekkel;
- a készülék mezítláb történő használata;
- a készülék vagy a tápvezeték kirántása a konnektorból;
- helytelen és veszélyes műveletek;
- más háztartási berendezések tápvezetékének rajtahagyása a készülék meleg részein;
- a készülék légköri hatásoknak való kitétele;
- a készülék támasztó felületként való használata;
- gyúlékony folyadékok használata a készülék közelében;
- adapterek, többdugaszos elosztók és/vagy hosszabbítók használata;
- szakképzett személy nélkül történő üzembe helyezés vagy javítás.

## Fontos

- Tilos a főzőlapokra billegő vagy deformált edényeket tenni, mert ezek felborulhatnak vagy tartalmuk kifuthat.
- Külön figyelmet kell szentelni a szellőzésre vonatkozóan fennálló előírásoknak. A készülék használata során hő és nedvesség keletkezik a készüléket befogadó helyiségben. Gondoskodjon a helyiség kielégítő szellőzéséről: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy gondoskodjon mesterséges szellőzésről (kivezetőcsővel szerelt páraelszívó). A készülék intenzív és hosszantartó használata miatt kiegészítő szellőztetés, így például ablaknyitás vagy - ha van - a páraelszívó teljesítményének növelésével megvalósított hatékonyabb légcseré válhat szükségessé.

**A gyártó nem vállal felelősséget az alábbiak miatti esetleges károkért: hibás üzembe helyezés, nem rendeltetésszerű, hibás vagy ésszerűtlen használat.**

## Műszaki adatok

---



A készülék az alábbi közösségi irányelveknek felel meg:

- 1973.02.19-i 73/23/EGK (alacsony feszültség);
- 1989.05.03-i 89/336/EGK (elektromágneses kompatibilitás);
- 1993.07.22-i 93/68/EGK és annak módosításai.

### A FELHASZNÁLÓ TÁJÉKOZTATÁSA

**A július 25-i 15. számú törvényerejű rendelet ("Az elektromos és elektronikus termékekben használt veszélyes anyagokról és a hulladékok elhelyezéséről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvekben foglaltak hatályba lépése") értelmében**

A készüléken látható áthúzott hulladékgyűjtő szimbóluma azt jelzi, hogy hasznos élettartamának végén a készüléket külön kell kezelni a többi hulladéktól.

A felhasználó tehát köteles hasznos élettartamának végén a készüléket az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén leadni, vagy ha ezzel egyenértékű új készüléket vásárol, akkor a vásárlás időpontjában átadni a régi készüléket a kereskedőnek.



Az előregedett készülékek újrahasznosítás, kezelés és hulladékelhelyezés szerint történő gyűjtése segít elkerülni a környezettel és emberi egészséggel kapcsolatos esetleges negatív következményeket, és ösztönzi a készüléket alkotó anyagok újrahasznosítását.

A felhasználó részéről eszközölt nem szabályszerű hulladékelhelyezés a 22/1997 számú törvényerejű rendelet (a 22/1997. sz. rendelet 50. cikkétől) szerinti szankciók kiszabását vonja maga után.

# Spis

---

Wstęp .....	93
Widok z bliska .....	94
Sposób eksploatacji .....	95
Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej.....	96
Serwis .....	96
Instalacja .....	96
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	98
Ostrzeżenia bezpieczeństwa.....	99
Dane techniczne .....	100

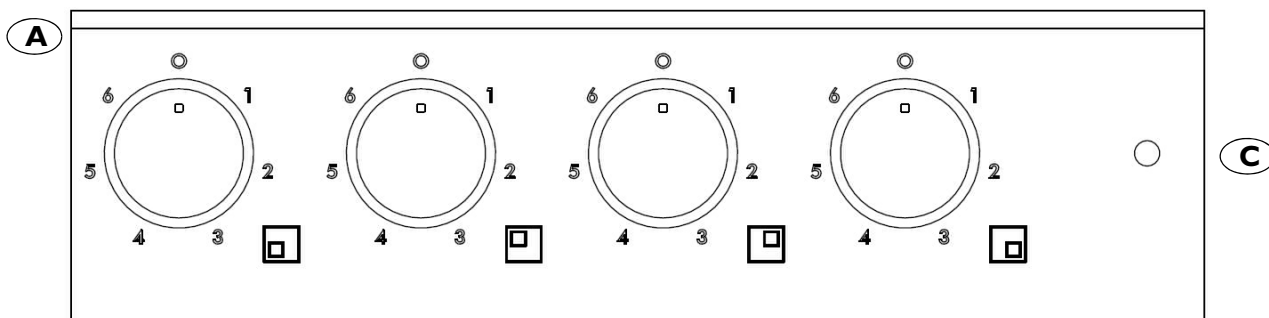
# Wstęp

---

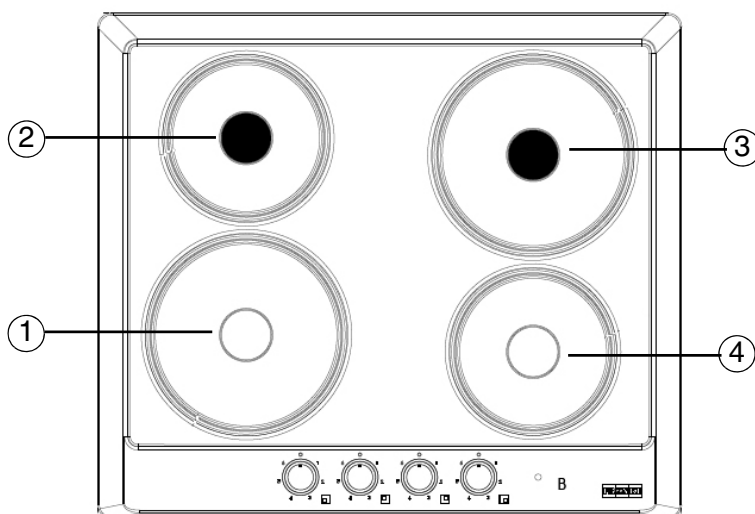
Dziękujemy za wybranie produktu Franke. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

## Widok z bliska

- A** Panel sterowania
- B** Płyta kuchenna
- C** Kontrolka włączenia



- B** **FHM 604 4E**



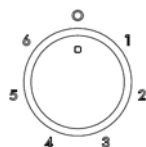
- 1) Pole Ø 180 1500W
- 2) Pole dużej mocy Ø 140 1500W
- 3) Pole dużej mocy Ø180 2000W
- 4) Pole Ø 140 1000W

# Sposób eksploatacji

---

## Włączanie pól grzewczych

Pokrętkę to można obracać zarówno zgodnie z ruchem wskazówek zegara (zwiększając stopniowo moc pola grzewczego, od położenia 1 do położenia 6) jak i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



### Znaczenie symboli

- : wyłączone
- 1 : moc minimalna
- 2-5: moc średnia
- 6 : moc maksymalna

Można też włączać dowolne pole przechodząc bezpośrednio z położenia wyłączone (0) do położenia mocy maksymalnej (6).

## Użycie pól

Aby zapewnić niższe zużycie prądu oraz lepsze parametry pracy, zaleca się stosowanie naczyń, których średnica dna jest dopasowana do średnicy pól. W dowolnym położeniu pokrętki, poza położeniem wyłączone, następuje zapalenie się kontrolki działania "C".

## Automatyczna ochrona płyty

To zabezpieczenie zmniejsza moc pól grzewczych, w przypadku jeśli jedno z nich pozostanie przypadkowo włączone po zdjęciu naczynia. Zabezpieczenie to włącza się, aby uniknąć nadmiernego przegrzewania się płyty kuchennej, a w konsekwencji, możliwego jej uszkodzenia.

## Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym użyciem płyty należy rozgrzać pola grzewcze do maksymalnej temperatury przez około 5-10 minut, bez naczynia. Podczas tej fazy początkowej wyparowuje oleista powłoka ochronna, wytwarzając niewielkie ilości dymu i nieprzyjemnego zapachu.

### Użycie płyty kuchennej

Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się stosowanie kilku podstawowych zasad, o których należy pamiętać podczas gotowania lub przygotowywania potraw.

- Stosować naczynia z płaskim dnem, aby dobrze przylegały do pola grzewczego.
- Stosować naczynia o średnicy równej średnicy pola grzewczego, aby wykorzystać całe dostępne ciepło.
- Zawsze upewniać się, czy podstawa naczynia jest sucha i czysta, aby zapewnić długą żywotność płyty i samych naczyń.



# Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej

---

Przed rozpoczęciem konserwacji płyty należy zawsze odłączyć zasilanie poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie głównego wyłącznika elektrycznego danej linii zasilającej.

- Części ze stali nierdzewnej lub emaliowane będą jak nowe, jeśli czyścić się je będzie wodą lub innymi specjalistycznymi środkami, a następnie wycierać do sucha.
- Aby przywrócić oryginalny blask płycie należy ją regularnie czyścić pastą "Inox Creme Franke" oraz ściereczką z mikrofibry "Panno Microfibr Franke", do nabycia u Państwa sprzedawcy lub w serwisie Franke.
- Należy absolutnie unikać stosowania urządzeń parowych, metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nie dopuszczać do dłuższej styczności płyty z substancjami kwaśnymi i zasadowymi oraz z zardzewiałymi przedmiotami metalowymi.
- Pola grzewcze należy czyścić wilgotną ściereczką i smarować odrobiną oleju, gdy są jeszcze trochę ciepłe.

## Serwis

---

W razie pojawienia się jakichkolwiek problemów z działaniem, skontaktować się z Serwisem Technicznym - patrz załączona lista.

**Nie zwracać się do nieautoryzowanych techników.**

**Należy podać:**

- Rodzaj usterki;
- Model urządzenia (Art.);
- Numer seryjny (S.N.);

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

## Instalacja

---

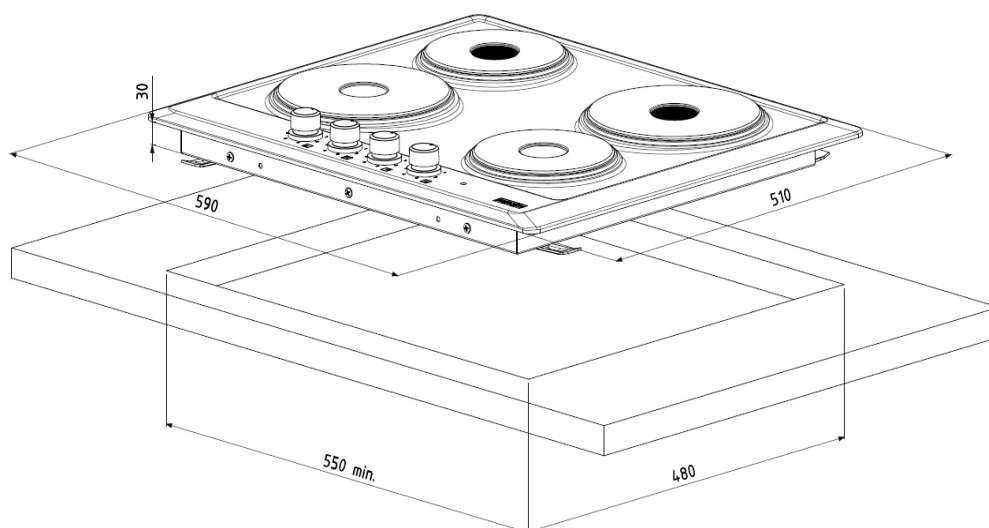
Poniżej opisano czynności, jakie należy wykonać podczas instalacji. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonanie takich prac należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Wykonanie prac przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji jest niebezpieczne.

**Producent nie będzie odpowiedzialny za uszkodzenia cielesne oraz szkody materialne powstałe wskutek nieprzestrzegania powyższych wymogów.**

### Przygotowanie mebla

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy płyty kuchennej do zabudowy klasy 3.

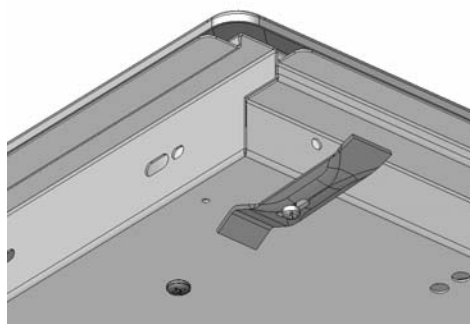
Należy przygotować otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku 1.



Rys. 1

## Zabudowanie w meblu

Po wykonaniu podłączeń rozprowadzić materiał uszczelniający na otworze i oprzeć płytę. Delikatnie dokręcić haki mocujące (rys. 2). Usunąć nadmiar materiału uszczelniającego.



Rys. 2

### Ważne

Niniejsze urządzenie należy do klasy "Y" jeśli chodzi o stopień zabezpieczenia przed niebezpieczeństwem pożaru. W związku z tym można je zabudowywać również w pobliżu ścian drewnianych wyższych niż płyta, na której są zamontowane, pod warunkiem, że zachowana zostanie minimalna odległość od krawędzi urządzenia wynosząca: 50 mm. w przypadku ściany bocznej, 30 mm w przypadku ściany tylnej, a w przypadku ewentualnych szafek wiszących - minimum 700 mm płyty kuchennej.

### Uwaga

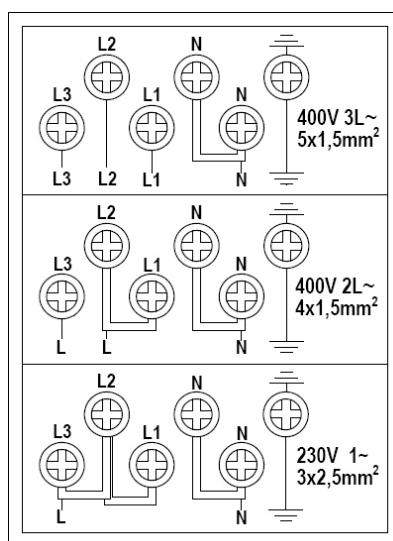
W przypadku instalacji nad piekarnikiem do zabudowy bez chłodzenia wentylacją wymuszoną, aby zapewnić właściwy napowietrzenie wewnątrz mebla, trzeba wykonać otwory wlotowe i wylotowe powietrza.

# Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna FRANKE nie posiada kabla zasilającego.

## Podłączenie kabla zasilającego do skrzynki zaciskowej

Kabel zasilający musi być zwymiarowany na podstawie typu stosowanego połączenia elektrycznego (patrz poniższy schemat połączeń - rys. 3). Aby podłączyć kabel zasilający, należy otworzyć skrzynkę zaciskową odkręcając śruby pokryw i podważając śrubokrętem dwa języczki zamykające.



Rys. 3

## Podłączenie kabla zasilającego do sieci

Płyta kuchenna powinna być podłączona na stałe do elektrycznej sieci zasilającej z wbudowanym urządzeniem odłączającym od sieci o rozwarciu styków wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III.

Kabel zasilający musi ponadto być tak ułożony, aby jego temperatura w żadnym punkcie nigdy nie była wyższa o więcej niż 50°C od temperatury pokojowej.

Przed wykonaniem podłączenia upewnić się, czy:

- bezpieczniki i instalacja domowa przystosowane są do obciążeń urządzenia (patrz tabela charakterystyk);
- instalacja zasilająca posiada sprawne uziemienie zgodne z normami i rozporządzeniami prawnymi;
- wyłącznik wielobiegunowy jest łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty.

**Uwaga:** nie stosować reduktorów, adapterów lub rozgałęźników, ponieważ mogą one powodować przegrzanie lub spalanie.

**Uwaga:** w przypadku instalacji nad piekarnikiem do zabudowy, podłączenia elektryczne płyty i piekarnika muszą być wykonane oddzielnie, zarówno ze względów bezpieczeństwa jak i w celu ułatwienia ewentualnego wyjmowania piekarnika.

# Ostrzeżenia bezpieczeństwa

---

**W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:**

- instalacja (patrz część dot. instalacji);
- w przypadku wątpliwości dotyczących obsługi.

**W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:**

- bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
- uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

## Uwagi ogólne

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:

- należy zlecać wszelkie prace wyłącznie w autoryzowanych centrach serwisowych;
- żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
- urządzenie jest zaprojektowane do użytku domowego; nie wolno zmieniać parametrów;
- na tabliczce znamionowej znajdują się symbole krajów, w których obowiązują instrukcje;
- tylko urządzenia prawidłowo podłączone do sprawnego uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami gwarantuje bezpieczeństwo elektryczne;
- **nie wolno dotykać płyty podczas pracy i bezpośrednio po jej wyłączeniu, ponieważ nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. W szczególności zwracać uwagę, aby w pobliżu nie znajdowały się dzieci;**
- płyta służy wyłącznie do gotowania potraw; nie wykonywać żadnych innych czynności;
- przed każdą czynnością konserwacyjną oraz w razie nieprawidłowej pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- zawsze sprawdzać, czy wtedy, gdy urządzenie nie pracuje, pokrętła znajdują się na pozycji zero.

**Nie pozwalając, aby dzieci miały kontakt z:**

- pokrętłami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
- częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
- urządzeniem, podczas pracy oraz tuż po jej zakończeniu - w związku z nagrzewaniem;
- urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w tym przypadku należy zabezpieczyć części potencjalnie niebezpieczne).

**Unikać następujących czynności:**

- dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwanie urządzenia na boso;
- ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- pozostawiania przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach płyty;
- narażania na działanie czynników atmosferycznych;
- wykorzystywania urządzenia jako podpórki;
- stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
- stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

## Ważne

- Na płytach nie wolno stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, ponieważ mogą się one przewrócić i może dojść do rozlania ich zawartości.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na warunki wentylacji. Podczas działania urządzenia wytwarza się ciepło i zwiększa wilgotność w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu: otwory naturalnej wentylacji powinny być odkryte lub należy zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z przewodem odprowadzającym). Intensywne i długie eksploatowanie urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, wydajniejszego poziomu wentylacji, zwiększenia mocy wentylatorów mechanicznych (jeśli je zainstalowano).

**Producent nie będzie odpowiadać za żadne szkody powstałe wskutek: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.**

## Dane techniczne

---



Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących Dyrektyw Europejskich:

- 73/23/EWG z 19.02.73 (Niskie napięcie);
- 89/336/EWG z 03.05.89 (Kompatybilność elektromagnetyczna - EMC);
- 93/68/EWG z 22.07.93 z późniejszymi zmianami.

### INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

**Zgodnie z artykułem rozporządzenia z 25 lipca, nr 15 “Realizacja Dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE, dotyczących ograniczenia zastosowań substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów”**

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie nie powinno być złomowane wraz z innymi odpadami.

Zatem użytkownik musi dostarczyć wycofane z eksploatacji urządzenie do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych albo oddać je do sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia tego samego typu.



Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji przyczynia się do uniknięcia możliwego szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Nieprawidłowe złomowanie urządzenia podlega sankcjom administracyjnym przewidzianym we włoskiej ustawie nr 22/1997” (art. 50 i następne włoskiej ustawy nr 22/1997).



**Franke S.p.A.**  
**via Pignolini, 2**  
**37019 Peschiera**  
**del Garda (VR)**  
**[www.franke.it](http://www.franke.it)**

**0380182**